EX LIBRIS · MILDRED BLISS · DUMBARTON OAKS
AT THE GATE OF DAWN

NOUVEAU

DUHAMEL.

Tome quatrième.

NOUVEAU DU HAMEL,

ou traité

DES ARBRES ET ARBUSTES

que l'on cultive en france,

rédigé

par. g. L.A. loiseleur de long champ. D. en médecine.

Tome quatrième.

Paris 1812.

Pommier hybride,

malus hybrida.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ... (Linn.)

fam. nat. les Rosacées ..... (Juss).

nom vulg. pommier de sibérie

ce pommier qui passe pour être origi-
naire de la Sibérie, et qui est connu vulgai-
rement sous le nom de pommier de Sibérie,
paroit devoir former un arbre aussi grand
que notre pommier domestique, dont il a
le port, et dont il ne diffère pas sensiblement
par la couleur de l'écorce, dont son tronc
et ses branches sont revêtus, et par la dis-

position générale de ses rameaux.

Les feuilles sont ovales, portées sur de longs pétioles, terminées par une pointe particulière, et entières ou sciées sur leurs bords, longues de trois à quatre pouces, larges de seize à vingt quatre lignes, glabres en dessus et en dessous, et sur leur parfait développement, légè-rement pubescentes en leur face inférieure et sur toute la jeunesse.

Les fleurs sont portées sur des pédoncules de dix huit à vingt lignes de longueur, sont réunies cinq à six ensemble, sept au plus, et forment le long ou à l'extrémité des rameaux

des corymbes ombelliformes, plus que

tous les précédents parfois presque du

même point, et du milieu d'une rosette de

quatre à cinq feuilles.

Chaque fleur entière a au

moins deux pouces de diamètre, elle présen-

te un calice à cinq divisions lancéolées,

aigues, trois fois plus courtes que les

pétales, qui sont ovales avec un onglet fort

court, cinq étamines environ, ayant

leurs filaments filiformes ou divergents,

formant au contraire un faisceau assez

serré, qui cache la base du pistil, ne pou-

vant à leur sommet des anthères de

couleur jaune, une ovaire surmonté de

cinq styles velus, et adhérens les uns avec les autres dans leur partie inférieure, libres et glabres dans le reste de leur étendue.

Les fruits sont de la grosseur d'un gros bigarreau, et ils en ont l'aspect lorsqu'on les voit sur l'arbre.

Les plus gros ont un pouce de haut, sur dix lignes de diamètre, ils sont en général de couleur jaune avec quelques rayes rougeâtres. ils diffèrent particulièrement de ceux du pommier baccifère, par l'oeil formé des folioles persistantes du calice, et qui est très saillant, leur chair est d'un blanc jaunâtre, d'une saveur moins forte cependant que dans beaucoup de nos pommes à cidre. ces fruits mollissent

promptement à la maturité des nèfles, où ils deviennent assez doux. Leur intérieur est divisé en cinq loges, ne contenant ordinairement chacune qu'un pepin, par la contraction du fruit.

explication de la planche.

A une fleur.

B un pétale séparé.

C le calice les etam., et le pistil.

D le calice et le pistil vus seuls.

E un fruit coupé horizontalement, et laissant voir les loges.

F un petit rameau portant des fruits et des feuilles.

pommier hybride, malus hybrida

Pommier à Bouquets.

malus spectabilis.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ... (Lin)

fam. nat. les rosacées. - - - - - - — (Juss)

nomenclo.

les belles fleurs semi doubles de cette espèce,
composées de quinze à seize pétales d'une rose
tendre la font remarquer au premier coup d'oeil
dans le tems de la floraison, et la rendent
facile à distinguer de ses autres congénères
outre ce caractère, elle se dis-
tingue encore par ce que les étamines et
les styles sont plus nombreux que dans tous

les autres pédoncules, car on compte ordinairement dans chaque fleur trente six ou quarante étamines, et quinze à vingt styles, quelquefois même on en compte davantage.

Ses fruits sont irrégulièrement arrondis, anguleux, de la grosseur d'une cerise.

Les plus gros n'ont guères que neuf à dix lignes de diamètre.

Ils sont d'une couleur jaune clair, douceâtres au goût, sans aucune saveur bien marquée, ils noissent comme les nèfles; en prennent alors à peu près la couleur et la saveur de ces fruits, ce qui arrive aussi

après leur maturité qui a lieu pour le climat

de Paris, dans le courant d'octobre.

Les fleurs paroissent dans le courant

d'avril, ou au commencement de May. il est originaire

même de la chine.

Explication de la planche.

FF. le calice les étamines, et le pistil.

I le calice et les styles.

K. un fruit entier.

L. un fruit coupé horizontalement.

M. une graine vue hors de sa loge.

pommier à bouquets, malus Spectabilis.

Pomme couchine.

malus fructu submedio, subglobuloso,

apice, basique, compresso et excavato,

albido, ad solem luteo rubente, carne

alba, saccharata, sapida.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ... (Linn.)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss.)

nom. vulg.

La pomme couchine est beaucoup plus large

qu'elle n'est haute.

elle a vingt six à vingt sept

lignes de diamètre, sur dix huit à dix neuf

de hauteur, car dans son centre, elle est de

-

la cavité profonde ou la queue s'implante,

et recouverte de celle de l'œil, elle n'a guères

que douze à treize lignes.

la peau, est blanchâtre du côté

de l'ombre, et d'un jaune foncé tirant

sur le rouge du côté du soleil.

la chair est blanche croquan-

te, d'un goût sucré un peu relevé, et fort

agréable.

ses pepins sont bruns.

cette pomme mûrit en Novembre

à la fin d'août.

elle est généralement cultivée

dans cette province.

cette pomme est toujours saine,

les vers l'attaquent rarement, et les arbres

se chargent de beaucoup de fruits.

explication de la planche.

pomme coucherine.

Pomme couchine.

Pomme d'or ou api doré.

malus fructu medio, subglobuloso,

basi apice que planiusculum depresso,

albido, ad solem maculis rubris cons.

perso, carne candida, saccharata,

sapida.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ----- (linn)

d'am. nat. les rosacées ---------- (Juss)

nom vulg.

cette pomme a vingt huit à trente lignes

de diamètre, sur vingt deux à vingt quatre

de hauteur.

Sa forme est celle d'un

sphéroïde applati à la base ou au sommet, avec une cavité en chacune de ces parties.

dans l'une, qui est plus considérable est la queue, et dans l'autre est placé l'œil.

sa peau est blanchâtre et verdâtre dans plus des trois quarts de la superficie, et elle est rouge du côté exposé au soleil : les jardiniers ont soin d'ôter les feuilles qui lui cachent le soleil, afin qu'elle prenne une plus belle couleur.

sa chair est blanche, cassante, d'une saveur sucrée, parfumée, relevée, et agréable.

Ses

ses pepins sont bruns, bien nourris.

cette pomme mûrit en pro-
vence à la fin d'aout.

explication de la planche.

Pomme gros api d'été.

Pomme gros api d'été.

Pomme gelée d'été.

malus fructu magno, subglobosa,
paulatum depresso, subviridi, vix
ad solem rubescente, carne dulci,
sapida.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie .. (Lin.)

fam. nat. les Rosacées ------- (Juss.)

nom vulg.

cette pomme a trois pouces de diamètre,
sur vingt six à vingt neuf lignes de hau-
teur, ayant un côté sous-bilobé plus élevé
que l'autre. sa peau est verdâtre dans près-
que toute son étendue, très légèrement lavée

de rouge du coté exposé au soleil.

sa chair est blanche, fondante, d'une

saveur douce et agréable.

ce fruit murit à la fin d'août.

explication de la planche.

pomme gelée d'été.

Pomme gelée dété.

Pomme museau de lievre.

malus fructu submedio, oblongo,

apice excavato, maculis elongatis

rubentibus aspersa, ad solem rubro,

cum punctis flavis, carne dulci, sapida.

, classe Icosandrie, ord. Pentagynie ... (Linn)

fam. nat. les rosacées. - - - - - - - - (Juss)

non vulg.

cette pomme a une forme singulière,

on la comparée à celle de la

tête d'un lievre, et cette comparaison est

assez exacte

elle a vingt cinq à

vingt six lignes de hauteur, sur vingt deux à vingt trois de diamètre dans la partie la plus renflée, qui est du coté de la queue.

elle n'a près de l'oeil que treize à quatorze lignes de largeur, et elle est un peu creusée en cette partie. la peau est jaunatre du côté de l'ombre, c'est à dire du côté qui n'est pas exposé aux rayons du soleil elle est marquée elle est parsemée de taches rouges allongées, et toute rouge du côté du soleil, avec quelques points jaunes. la chair est douce et agréable.

explication de la planche.

pomme museau de lièvre.

pomme museau de lievre

Pomme madrée d'août.

malus fructu medio, paululum compresso, albido,

maculis rubris elongatis conspersa, carne alba,

subacida.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ----- (Linn)

fam. nat. les Rosacées ---------- (Juss)

nom vulg.

cette pomme ressemble beaucoup pour la forme

et la couleur au rambour d'été, mais elle est plus

petite elle n'a que vingt sept à vingt huit lignes

de diamètre, sur vingt trois à vingt quatre lignes

de hauteur. la queue est mince, longue de dix lignes,

sa chair est blanche, un peu jaunette, et cependant

agréable, cette pomme mûrit à la fin d'août, ou au

commencement de Septembre.

explication de la Planche

pomme madrée d'août.

Pomme madrée d'Aou

Pomme de calville rouge.

malus fructu maximo, subglobuloso, costato,
obscure rubro, carne dulci grata, et subsapida.
classe Icosandrie, ord. Pentagynie ... (Linn)
fam. nat. les rosacées ... (Juss)
nouvelle.

La calville rouge a presque trois pouces de
diamètre, et sa hauteur est assez souvent égale
à sa largeur.

elle est pres qu'aussi grosse du
côté de la tête, que du côté de la queue, ce qui
lui donne une forme globuleuse assez régulière,
et qui est peu altéré par les côtes dont elle

est relevée, côtes qui sont beaucoup moins saillantes dans le calville rouge que dans le calville blanc.

Sa peau est d'un rouge obscur du côté exposé au soleil, et d'un rouge plus clair du côté de l'ombre.

Sa chair est blanche, teinte un peu sur le vert, un peu rouge sous la peau, d'une saveur douce agréable, et un peu relevée.

Les pepins sont d'un rouge brun, et non formés dans de grandes loges, il n'est pas rare d'en trouver quatre bien formés dans chaque loge; le plus souvent on n'en trouve que deux ou trois, mais alors on trouve toujours les rudimens de ceux qui ne sont pas développés,

de sorte qu'un des caractères de ce pommier, en d'avoir quatre pepins, au moins les rudimens de quatre germes dans chaque loge. cette pomme murit en novembre, et decembre. souvent elle se conserve deux ou trois mois de plus, mais alors elle perd beaucoup de sa saveur, elle est sujette à devenir cotonneuse.

explication de la planche.

pomme de calville rouge.

la même coupée verticalement, pour faire voir les loges, à chaque parois desquelles sont attachés deux pepins, ce qui fait quatre pepins dans chaque loge.

Pomme de calville rouge.

Pomme de chataigner.

malus fructu medio, subgloboso, levè undique maculis lineis que rubris consperso, ad solem ruberrimo, carne candida, saccharata, et subacida.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ... (lin)
fam. nat. les Rosacées .... (Juss)
nom vulg.

la pomme de chataigner est bien faitte, presque globuleuse, un peu plus grosse du côté de sa base que du côté de l'œil, et un peu moins élevée qu'elle n'est large.

Son diamètre dans sa partie la plus renflée, est de trente à trente deux lignes,

et sa hauteur de vingt six à vingt sept.

la peau est presque partout

parsemée de taches allongées, de couleur

rouge, sur un fond blanchatre.

dans la partie frappée par les

rayons du soleil, les taches se confondent et

rendent ce côté d'un rouge enflammé.

la chair est très blanche,

d'un gout un peu sucré, et légèrement

acidule.

c'est une des meilleures pommes

à cuire, elle n'est même employée qu'à

cet usage, et n'est pas estimée pour compote

sur les desserts, on ne l'y voit jamais

paroitre.

les

pepins sont d'un brun foncé, très rigus.

cette pomme mûrit en janvier,

février et mars ; elle se conserve encore assez

longtems dans le printems.

explication de la planche.

Pomme de chataignier.

pomme de chataigner.

Pomme de reinette de meron.

malus fructu magno, costato, subovato, apice excavato, flavescente, maculis fuscis quæ rubris ad solem maximè conspersa, carne alba, succosa rata, et saporida.

classe Icosandrie, ordre Pentagynie ---- (Linn)

fam. nat. les Rosacées ---------- (Juss).

nom vulg.

la reinette de meron ressemble beaucoup à la reinette rayée de rouge, mais cependant elle en diffère assez, parce qu'elle est d'une forme plus ovale, qu'elle est plus colorée, et surtout parce qu'elle a une saveur toute différente.

Sa hauteur est de trente quatre

à trente cinq lignes et sur un diamètre

de vingt huit lignes dans un sens, et trente

et un dans l'autre, parce qu'elle est applatie

d'une manière assez marquée sur un côté.

La queue est implantée dans

une cavité profonde, mais très étroite, son

oeil au contraire est situé dans une cavité

bien évasée, dont les bords paroissent très unis,

quoi qu'ils donnent naissance à quelques bosses

qui, en se prolongeant dans toute la hauteur

du fruit, le rendent sensiblement anguleux.

La peau est d'un jaune clair du

côté de l'ombre, et dans la partie qui est exposée

au soleil, elle est lavée de taches et de lignes

rouges, qui étant presque continus les uns aux autres, font paroître ce coté d'une belle couleur vermeille, elle est outre cela parsemée de tous côtés de petits points grisatres.

Sa chair est blanche, sucrée, parfumée. ses pepins sont d'un brun clair, sont adhérens aux parois de leur loge par une sorte de pulpe gommeuse.

cette pomme murit en decembre, et se conserve jusqu'en janvier et fevrier.

explication de la planche.

Pomme de Meron.

Pomme de meron .

Pomme de Reinette de S.t Beat.

malus fructu magno, globoso, subcompresso, ad solem pulchrè rubente, carne albida, saccharata et albida.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ---- (linn)

fam. nat. les Rosacées ---------- (Juss).

non vulg.

cette pomme a beaucoup de rapports avec la pomme de meron, elle lui ressemble par sa saveur et la teinte de sa peau, mais elle est en général plus colorée, et elle en diffère surtout parce qu'elle n'est pas relevée des côtés, qu'elle est plus globuleuse, et même un peu comprimée à sa base, et à son sommet, ayant trente et une à trente deux

lignes de diamètre, sur vingt cinq à vingt-six de hauteur.

elle mûrit en janvier, et peut se conserver jusqu'au printemps.

explication de la planche.

reinette de St. Beat.

Pommier de reinette de St. Beat

Pommier toujours vert.

malus semper virens.

classe 1 icosandrie, ord. Pentagynie. . . . (Linn)

fam. nat. les Rosacées . . . . . (Juss).

nom vulg.

le pommier toujours vert est un arbre qui

ne paroit pas devoir acquerir une grande

hauteur, et qui doit rester beaucoup au dessous

de notre pommier ordinaire, dont il a d'ailleurs

l'aspect.

ses feuilles sont d'une forme assez vari-

able.

celles qui viennent à la base

des fleurs, ou celles qui naissent le long des rameaux de l'année précédente sont ovales, très allongées, presque deux fois plus longues que larges, d'un vert luisant en dessus, glabres des deux côtés, dentées sur leurs bords dans leur moitié supérieure, entières dans le reste de leur étendue.

elles sont portées sur des pétioles légèrement pubescents, ainsi que la nervure dorsale qui en est le prolongement.

les feuilles des jeunes pousses sont ovales lancéolées, deux ou trois fois plus grandes que les précédentes.

elles sont munies sur leurs bords de grandes dents écartées qui les rendent

comme auparavant.

Les fleurs sont réunies cinq à huit ensemble par petits corymbes feuillés à leur base, et qui naissent le long des rameaux, de bourgeons qui mettent deux années à se développer.

Chaque fleur en particulier est portée sur un pédoncule long d'un pouce, ou à peu près, les divisions de son calice sont courtes aigues, ses pétales sont d'un blanc très légèrement teint de rose intérieurement, entièrement de cette couleur en dehors, leur limbe est fortement creusé en cuillon, et leur ongle long et étroit. La corolle entière à tout au plus un pouce de largeur, les filaments des étamines

sont très glabres. ils forment un faisceau

serré par la base autour des styles, mais

dans les trois quarts supérieurs de leur étendue,

ils s'écartent en divergeant.

Leur sommet porte une anthère

ovale d'un jaune rougeâtre.

Les styles sont moitié plus courts

que les étamines.

Ils sont ordinairement au nombre

de cinq, quelquefois on n'en trouve que quatre,

ou on en compte jusqu'à six.

Les fruits qui succèdent aux fleurs

sont des petites pommes arrondies qui n'ont pas

un pouce de diamètre, dont la peau est verte

et la saveur acerbe. cet arbre est originaire

de l'amérique septentrionale.

il fleurit à Paris dans le mois

de may.

explication de la planche.

A. un rameau portant des feuilles, et des fruits.

B. une feuille du même arbre.

Pommier toujours vert

Pommier baccifère.

malus baccata.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie .... (Linn)

fam. nat. les Rosacées ..... (Juss)

nom vulg.

le Pommier baccifère s'élève de douze à

quinze pieds. ses feuilles sont ovales lancéolées,

longuement pétiolées, finement dentées en scie

sur leurs bords, glabres en dessous, et en dessus

d'un vert gai.

ses fleurs portées sur des pédon-

cules longs de dix sept à dix huit lignes, sont

disposées quatre à six ensemble pour former

des ombelles presque sessiles le long des rameaux,
et elles sont munies de cinq à six feuilles à leur base,
chaque fleur présente un calice pubescent extérieurement et intérieurement, à divisions linéaires
lancéolés, trois fois plus courtes que les pétales;
ceux ci sont grands, d'un blanc légèrement teint
de rose, d'une forme ovale allongée, moitié plus
courts que les styles, qui sont eux mêmes un peu
plus longs que les étamines.

Les fruits qui succèdent aux fleurs ont
l'aspect d'un Bigarreau, et ils ressemblent quant
à la grosseur et à la couleur, à ceux du pommier hybride,
mais ils en diffèrent essentiellement en ce que leur
sommet est creusé d'un ombilic rond, les folioles du
calice qui forment ce qu'on appelle l'œil, étant caduques

.. tombent avant leur maturité des fruits ; leur chair est d'un jaune très clair, d'une saveur plustot acide qu'acerbe, et qui n'est pas très désagréable.

il est indigène de la siberie, il fleurit à Paris à la fin d'avril, et au commencement de may, ses fruits sont murs au mois d'octobre.

explication de la planche.

C. un rameau.

D le calice et le pistil vus séparement.

E un fruit entier.

F un fruit coupé horizontalement.

G. un pepin.

Pommier baccifere, malus baccata.

pommier passe pomme rouge.

malus fructu parvo, compresso, undique rubro,

carne albida, dilutissime rubente, vix acidula.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ... (linn)

fam. nat. les Rosacées ..... (Juss)

nom vulg.

cette pomme a la forme d'un globe applati

à sa base, et à son sommet elle a deux pouces

de diamètre sur dix neuf à vingt lignes de

hauteur. la queue longue de cinq à six lignes,

simplante dans une cavité profonde, et ne de-

borde pas le fruit. la peau est partout d'une

belle couleur rouge plus vive et plus foncée du

coté du soleil, parsemé de quelques points plus clairs presque blanchatres.

La chair est d'un blanc tirant sur le rouge, très clair, aqueuse, d'une saveur agréable, peu acide. Ses pepins sont bruns, ce fruit murit à la fin d'août.

explication de la planche.

pomme passe pomme rouge.

Pomme Pasſe Pomme Long.

Pomme de reinette blanche.

malus fructu vix medio, globoso, albido,

carne alba acidula, pravum sapida.

classe Icosandrie, ord: Pentagynie ... (Lin)

fam. nat. les Rosacées - - - - - - - (Juss)

nouvelle.

La pomme de reinette blanche est un fruit de grosseur médiocre, n'ayant que deux pouces de hauteur sur vingt six à vingt sept lignes de diamètre, sa peau est partout blanchatre, parsemée de petits points grisatres.

La chair est blanche aigrelette, peu sucrée et peu relevée, ses pepins sont bruns

ovales bien arrondis, et un peu aigus.

ce fruit murit à la fin de septembre,

et il se conserve pendant tout le mois suivant,

il devient cotonneux et la de, quand il est

gardé trop longtems.

explication de la planche.

prémier de reinette blanche.

Pomme de reinette blanche.

Pomme de glace.

malus fructu magno, subovato, ad solem
viv e rubro maculato, carne albida, acida.
classe Icosandrie, ord. Pentagynie -- (Linn.)
fam. nat. les Rosacées ---------- (Juss.)
nom vulg.

La pomme de glace a vingt huit à trente
lignes de diamètre, sur vingt six à vingt
huit lignes de hauteur, elle est souvent
plus grosse sur les vieux arbres et deux
greffés sur pommier paradis, ou elle acquiert
plus de trois pouces de diamètre, sur un peu
moins de hauteur; elle est en général renflée

vers la base, et se rétrecit sensiblement vers le sommet : la peau est fine, luisante, d'un vert clair qui devient blanchatre lors de la maturité, très rarement elle a quelques taches d'une rouge obscur du coté du soleil, la chair est blanchatre, d'une saveur acide qui n'est pas désagreable, elle est bonne surtout étant cuite. Le fruit murit dans le courant du mois d'août, il se conserve longtems sans pourrir, mais alors il devient insipide.

explication de la planche.

pomme de glace.

Pomme de glace.

Pomme petit grenet.

Malus fructu submedio, subconico, albo,
ad solem roseo, maculis rubris variis
conspersо, carne nivea, acidula, sapida.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ---- (linn.)
fam. nat. les rosacées ------- (Juss.)
nom vulg.

cette pomme est assez petite, ordinairement
un peu applatie sur un de ses côtés,
elle a cinq côtes
à peine cinq lignes de hauteur, sur cinq
et une lignes dans son plus grand diamè-
tre, qui est vers sa base, et la partie

supérieure va en diminuant de gros-
seur, ce qui donne au fruit une forme
un peu conique.

L'œil est petit à peine enfoncé, et
la queue assez courte simplante dans une
cavité peu profonde.

La peau est blanche, lavée de
rose du coté qui est exposée aux rayons
du soleil.

elle est quelque fois toute entière
de cette couleur, avec quelques raies d'un
rouge plus foncé.

La chair est blanche comme de
la neige, d'une saveur agréable, relevée,
agréable, les pépins sont bruns petits

mais bien nourris.

Ce fruit mûrit à la fin de septembre,

et peut se conserver pendant tout le mois

d'octobre, et même jusqu'en novembre et dé-

cembre, mais alors il prend beaucoup de

sous bois.

Explication de la planche.

pour un petit programme.

Pomme petit pigeonnet

Pomme de calville d'été.

malus fructu submedio, subconico, costato,

diluto rubro, maculis saturatioribus notato,

carne nivea acidula.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ... (Linn)

famm. nat. les Rosacées .... (Juss)

nom vulg.

cette pomme a deux pouces de diamètre, sur à peu près une ligne de moins en longueur, sa forme est globuleuse un peu conique, parce qu'elle diminue sensiblement de largeur de la base au sommet, elle est relevée de plusieurs côtes saillantes, qui s'étendent tout le long du

fruit, selon sa hauteur, la peau est presque partout d'un rouge pâle, panaché sur tout du côté du soleil, de taches allongées d'une couleur plus foncée. le côté de la queue est seul blanchâtre; sa chair est d'un blanc de neige, d'une saveur un peu acidulette, et assez agréable, elle est sujette à devenir cotonneuse, quand elle a passé sa maturité qui arrive à la fin de juillet, ou au commencement d'août.

explication de la planche.

pomme de calville d'été.

Pomme de calville d'été .

pomme de reinette rayée de rouge.

malus fructu magno, costato, subconico

apice excavato, albido, maculis rubris

elongatis, ad solem consperso, carne albida,

acidula, sapida.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ... (lin)

fam. nat. les rosacées - - - - - - - (Juss.)

nom vulg.

cette pomme est d'une belle grosseur, elle a

ordinairement trois pouces de haut, sur à

peu près autant de diamètre, mais souvent

sa hauteur surpasse de trois ou quatre lignes

sa largeur, et cela fait paroître un peu coni-

que, parce qu'elle est toujours plus étroite
du côté de l'œil, que du côté de la queue
qui s'implante dans une cavité profonde,
qu'elle ne déborde pas. L'œil est aussi placé dans
un creux assez profond, dont les bords sont
relevés de quelques bosses qui, en se prolongeant
jusqu'à la fin du fruit, forment des côtes plus
ou moins saillantes.

La pêche est blanche ou d'un
jaune clair, parsemée dans toute son étendue
de petits points grisâtres, et lavée du côté
du soleil de rayes rouges.

La chair est cassante, d'un blanc tirant
un peu sur le jaune très clair, d'une saveur
agréable, relevée, et fort agréable.

cette pomme est bonne à manger dès le mois d'octobre, mais elle ne se conserve pas autant que la reinette franche. elle est aussi connue sous le nom de royale d'angleterre, et de calville rayé de rouge.

explication de la planche.

pomme de reinette rayée de rouge.

Pomme de reinette rayée de rouge

pomme reinette princesse.

malus fructu medio, globoso, paululum

depresso, subflavescente, ad solem rubeo,

lineato, carne alba, acidula, sapida.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ... (linn)

fam. nat. les Rosacées ------- (Juss)

nom vulg.

la reinette princesse a vingt neuf à trente

lignes de diamètre, sur deux pouces de hau-

teur, la peau est d'un jaune clair du côté de

l'ombre, un peu rougeatre dans la partie ex-

posée au soleil, avec des taches allongées, plus

foncées, la chair est blanche d'une saveur

aigrelette, relevée, et fort agréable, ses pepins sont bruns, ovales, aigus par une de leur extrémité, et bien nourris.

cette pomme mûrit dès la fin de septembre, et elle se conserve pendant tout l'automne, c'est un bon fruit.

explication de la planche.

pomme de reinette princesse.

Pomme reinette princesse

pomme fenouillet rouge.

malus fructu medio, luteo, fulvo, maculis rubris conspersa, carne saccharata et sapida.

classe Icosandrie, ord. pentagynie --- (Linn.)

fam. nat. les Rosacées ------- (Juss.)

nom vulg.

Le fenouillet rouge n'est pas une grosse pomme, car il a rarement deux pouces six lignes de diamètre, sur deux pouces de hauteur, et il a souvent moins, mais c'est un excellent fruit, sa peau n'est pas d'une couleur unifor. me, ni parfaitement unie par tout, elle est jaune et lisse par places, avec des taches rouges en or la, et d'un fauve rougeâtre ou grisâtre,

un peu rude au toucher, et marquée de

verrues, sa chair à une saveur sucrée

très parfumée, et fort agréable. cette

pomme mûrit en janvier, et se conserve jusqu'en

mars.

explication de la planche.

pomme de pomme rouge.

Pomme fenouillet rouge

pomme reinette grise.

malus fructu magno, flavo subcinereo,

basi apice que compresso, carne

vix acida, subsaccharata et

sapida.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ----(linn)

fam. nat. les rosacées ---------(Juss)

nom vulg.

cette pomme est beaucoup plus large

que haute, parce qu'elle est très comprimée

à son sommet, et à sa base.

elle a souvent deux pouces

dix à onze lignes dans son grand diamètre,

sur deux pouces seulement de hauteur.

quelquefois cependant elle est plus globuleuse, ayant plusieurs lignes de trois en largeur, et trois à quatre lignes de trois en hauteur.

sa peau est d'une couleur fauve, tirant sur le gris, ou sur le bistre.

elle est ridée au toucher, et sujette lors de l'extrême maturité d'un fruit, à devenir très ridé.

sa chair est ferme, d'un blanc d'abord dans sa maturité parfaite, et verdâtre avant sa maturité, d'une saveur très peu acide, assez sucrée, et fort agréable au goût—

sans contredit la meilleure des pommes,

elle mûrit en hiver, et se conserve pres-

qu'aussi longtems que la reinette blanche.

explication de la planche.

pomme de reinette grise.

72

Pomme reinette grise.

Pomme figue.

malus fructu submagno, vix pyramidato, oblique truncato, viridi, flavescente, carne subdulci, vix acidula, loculis seminalibus, duplici serie.

classe Icosandrie; ord. pentagynie --- (linn)

famil. les rosacées ..... (Juss).

nom vulg.

cette pomme a une forme fort irrégulière, lorsqu'elle est sur sa base, son oeil se trouve placé obliquement sur un des côtés du fruit, qui est beaucoup moins élevé que l'autre, la hauteur de l'un de ces côtés étant de trois

pouces, et celle de l'autre de 25 à 26 lignes seulement, cet oeil est d'ailleurs fort grand, et situé au milieu d'un creux formé par cinq bosses assez grosses, qui ne se prolongent cependant pas sensiblement sur le fruit, et qui n'y forment pas des côtes comme cela a lieu dans plusieurs autres espèces. il a encore cela de particulier que sous les échancrures desséchées du calice, cet oeil forme une cavité qui pénètre jusqu'au quart du fruit, et dans laquelle on trouve les styles desséchés. le diamètre du fruit est de vingt neuf lignes dans la partie la plus large, la peau est partout d'un vert qui passe au jaune clair, lors de la parfaite maturité, la chair est assez douce, très peu

régulière, les loges seminales sont grandes,
et ne contiennent souvent que les germes
avortés des pepins, au dessus de ces loges et
autour du pistil formé par l'ovaire, on trouve
plusieurs autres petites loges, ordinaire-
ment six, dans quelques unes desquelles on
observe les rudimens de pepins non développés
pés, cette pomme mûrit en décembre.

explication de la planche.

premiere figure.

Pomme figue

Pomme passe pomme d'automne.

malus fructu medio, subconico, sub-

costato, flavescente, ad solem dilute

rubente, et maculis saturatioribus

conspersa, carne alba, subacerba,

et subacidula.

classis Icosandria, ord. Pentagynia --- (Linn.)

fam. nat. les rosacées ---------- (Juss.)

nom vulg.

Lors de sa maturité, cette pomme est jaune

plutôt que blanche du côté qui est à

l'ombre, et celui qui se trouve exposé

aux rayons du soleil, est d'un rouge clair

avec des taches plus foncées.

Sa hauteur est de trente

lignes, et son diamètre est de vingt-

huit dans la partie la plus renflée,

elle est sensiblement plus élevée

du côté de l'œil que du côté de la queue,

et la circonférence est relevée de quelques

côtes qui s'étendent longitudinalement,

selon la hauteur du fruit.

Sa chair est blanche, elle a

saveur un peu aigrelette, et un peu acerbe

qui n'est pas agréable.

Cette pomme mûrit pas très

régulière, et on la cultive peu, parce

qu'elle est rare qu'engage à la faire,

les pepins sont bruns, contenus deux à

deux dans cinq grandes loges qui

revelent le centre du fruit creux.

cette pomme murit en septembre.

exploitation de la planche.

pomme passe pomme d'automne.

Pomme passe pomme d'automne

Pomme de calville blanc d'hiver.

malus fructu magno, subglobuso,
costato, albido, carnosissimo, ad solem
rubello, carne saccharata, sapida,
et gratissima.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ---- (Linn)

fam. nat. les rosacées ---------- (Juss)

nom vulg.

La calville blanc est une belle pomme,
elle a trois pouces à trois
pouces et demi de diamètre, sur trente
deux à trente quatre lignes de hauteur,
la cavité dans laquelle

L'œil se trouve placé en très irrégulières, et au bordé de bosses très élevées, qui se continuent en côtes très saillantes qui s'étendent jusqu'à la base du fruit, mais qui s'abaissent insensiblement assez souvent blanches, à mesure qu'elles approchent de la partie où elles disparoissent tout à fait.

La peau est très mince, ordinairement d'un jaune pâle, prenant quelquefois un peu de rouge du côté du soleil.

Sa chair est blanche, tendre, sucrée, un peu parfumée et fort agréable, les propres sont d'un rouge brun, bien nourris, contenus dans de grandes

loges, ils se détachent dans la maturité des
fruits, et lorsqu'on les secoue il font un petit
bruit, en frappant contre les parois des loges.

cela est commun au calville rouge.

le calville blanc commence à mûrir
en décembre, et se conserve jusqu'en mars,
et au delà.

explication de la planche.

Pomme de calville blanc.

Pomme de calville blanc

3

1

2

calcéolle blanc

Pomme noire.

malus fructu parvo, globoso, basi apice que compresso, violaceo, nigricante, carne parum sapida.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie .. (linn)

famil nat. les rosacées - - - - - - - - (Juss).

nom vulg.

cette pomme a dix huit lignes de hauteur, sur vingt à vingt deux de diamètre, sa peau est d'un violet foncé tirant sur le noir du coté du soleil, d'une couleur plus clair du côté de l'ombre, sa chair est blanchatre, d'une saveur fade peu décidée, il ne merite pas d'être cultivé que par curiosité.

explication de la planche.

pomme noire.

Pomme noire

Pomme Postophe d'hiver.

malus fructu subumbonato, parulum
compresso, costato, hinc pulchre rubente,
inde pallido, subflavescente, carne acidula,
sapida.

classe Icosandrie, ordre pentagynie ----- (Linn.)
fam. nat. les Rosacées ---------- (Juss).

nouvelle.

cette pomme a trente deux à trente trois lignes
de diamètre, sur vingt quatre, à vingt
cinq lignes de hauteur.

elle est applatie par les extré-
mités, surtout à sa base.

Sucré

L'œil est placé dans un enfoncement assez profond, dont les bords sont relevés de cinq à six bosses, qui se prolongent sur le front jusqu'à sa base, et y forment des côtes presqu'aussi saillantes que celles du calville blanc.

La peau est d'un rouge cerise rayé du côté du soleil, plus pâle et même presque jaune du côté opposé.

Sa chair est d'une consistance assez ferme.

Elle est d'un blanc, tirant un peu sur le jaune.

Sa saveur est légèrement acidulette, et assez agréable, quoique

moins relevée que celle du calville, ses pepins sont assez courts, contenus dans des loges fort étroites.

ce fruit mûrit en decembre, il peut se conserver en May, et même jusqu'au delà.

explication de la planche.

pomme postophe d'hyver.

Pomme Postophe d'hiver

Pomme bouquet preuve.

malus fructu medio, subgloboso, basi apiceque paululum depresso, albido, ad solem rubello, et punctis albidis sparso, carne candida, saccharata, sapida.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ... (linn)

fam. nat. les rosacées .... (Juss)

nom vulg.

cette pomme ressemble beaucoup pour la forme et pour la grosseur, au gros api d'été, elle en diffère par la teinte rouge pâle dont elle se colore du coté du soleil, teinte qui n'est pas uniforme, mais parsemée de nombreux points

blanchâtres. sa chair est parfaitement blanche,
un peu cassante, d'une saveur sucrée, parfumée,
et fort agréable. cette pomme ne mûrit
guère l'hiver, et elle se conserve pendant longtems,
on on a souvent à l'approche des fruits d'été.

explication de la planche.

pomme bouquet grosse.

Pomme Bouquet preuve

Pomme passe pomme blanche.

malus fructu parvo, compresso, undique

albido, carne candidissima, vix reticula,

sapida.

classe Icosandria, ord. pentagynia --- (Linn.)

fam. nat. les Rosacées ---------- (Juss.)

nom vulg.

La passe pomme blanche est exactement de

la même forme et de la même grosseur que

la passe pomme rouge, elle en diffère seule-

ment par la couleur de la peau qui est d'un blanc

de cire, et par celle de sa chair qui est d'un blanc

pur, et par la saveur.

cette ci est a peine agréable,

relevée et fort agréable; les pepins sont bruns, bien nourris, fort courts, contenus dans des loges fort étroites, ou il n'y a bien juste que leur place. cette pomme murit en novembre et en decembre, elle peut se conserver jusqu'à la fin de mars, mais elle perd alors de son bon goût, et elle devient un peu fade.

explication de la planche.

pomme passe pomme blanche.

Pomme passe pomme blanche

Pomme de lanterne.

malus fructu magno, oblongo, subcylindrico, pedunculum costato, flavescente ad solem, maculis rubellis subconspersa, carne acri et à, satis grata.

1 classe Icosandrie, ord. Pentagynie .... (Linn.)

fam. nat. les Rosacées ..... (Juss.)

monogyne.

La pomme de lanterne est ovale allongée, son diamètre est un peu plus large vers la base que vers le sommet, mais ce diminue que d'une manière peu sensible la peau paroit presque cylindrique, elle a autour trois pommes

six à huit lignes de hauteur, sur trente et une à trente trois lignes de large. l'oeil est placé dans un enfoncement qui a peu de profondeur, et dont les bords sont relevés de six à sept petites bosses, qui se prolongent dans toute la longueur du fruit, de manière à former autant de côtes qui, quoique peu saillantes, le rendent distinctement anguleux

la peau est presque par tout d'un jaune très clair, parsemée seulement de quelques lignes et taches rouges, dans la partie qui est exposée au soleil.

sa chair a une saveur acide bien prononcée qui la rend agréable, sans qu'elle ait un parfum particulier, les loges

seminales qui contiennent les pepins, sont
très grandes et très larges. il y a deux cloisons
d'elles deux pepins lisses, ovales allongés, un
peu aigus.

explication de la planche.

pomme de sauteuse,

la même coupée verticalement, pour faire
voir les loges.

Pomme de lanterne

Pomme de lanterne

Pommier dioïque,

malus dioïca.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ... (Lin.)

fam. nat. les Rosacées ..... (Juss.)

nom vulg.

le pommier dioïque ressemble par son port et par son feuillage à l'espèce commune, mais il en diffère par ses fleurs qui manquent souvent de pétales, ou qui n'en ont que de linéaires, égaux en longueur aux divisions du calice, et parce qu'elles sont totalement dépourvues d'étamines, car il paroît que jusqu'à présent on ne connoît que l'individu femelle.

outre ces différences sensibles, ce

premier diffère encore de l'espece commune,

parce que le dessous de ses feuilles, les pédoncules et

les calices, sont recouverts d'un duvet cotonneux blanc=

châtre très epais,

ses fleurs sont placées dans

les aisselles des feuilles, mais si rapprochées les

unes des autres, au nombre de trois ou quatre,

qu'elles paroissent former une petite ombelle,

la couleur de leurs pétales, quand

elles sont, est d'un jaune verdâtre, et les

stylets sont au nombre de cinq à dix,

les fruits ordinairement deux

pouces de hauteur, ils sont renflés aux deux

bouts, de maniere que le milieu se trouve

beaucoup plus étroit, et ne participe pas de plusieurs côtes saillantes qui se trouvent aux deux extrémités, leur chair est blanche aigrelette, assez tendre, et néanmoins un peu sèche; on ignore de quel pays ce pommier est indigène, il n'est pas rare en provence.

plusieurs considérations portent à croire que ce n'est qu'un individu monstrueux du pommier domestique, occasioné par une cause inconnue, car ils sont stériles et ne peuvent se multiplier. on en a ouvert plus de deux cent, sans y avoir jamais trouvé un seul pepin.

explication de la planche.

un fruit du pommier dioïque. ce fruit est figuré une seconde fois sous le nom de pomme ligne.

Pommier dioïque malus dioïca

Pomme de reinette verte.

Malus fructu medio, globoso, subviridi,

vix flavescente, carne albida, vix acidula,

parum sapida.

classe Icosandrie, ord Pentagynie .... (Linn)

fam. nat. les Rosacées ---------- (Juss)

nom vulg.

cette pomme a un peu plus de largeur que de

hauteur. Son diamètre etait de vingt neuf à

trente lignes, et sa hauteur de vingt quatre à

vingt cinq, avec un diamètre bien arrondi, la

peau est jusqu'au moment de la parfaite

maturité, d'un vert clair qui passe alors un peu

au jaune,

la chair est d'un blanc dans lequel on observe une teinte légère de vert, sa saveur est à peine aigrelette peu relevée, assez fade.

elle mûrit en février.

explication de la planche.

pomme de reinette verte.

Pomme reinette verte.

Pomme de reinette franche.

malus fructu subrotundo, e viridi flavescente, maculis griseis conspersa, carne vix acidula, saccharata et sapida.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ..... (Linn.)

fam. nat. les Rosacées ..... (Juss.)

nom vulg.

La reinette franche varie beaucoup pour la grosseur, et même pour la forme, elle a depuis vingt sept à vingt huit lignes, jusqu'à trois pouces de diamètre, et depuis vingt quatre, jusqu'à trente lignes de hauteur.

Tantot elle est assez régulièrement arrondie, son diamètre étant plus grand que sa

hauteur, d'autres fois elle a une forme un peu en
cœur, étoit plus renflée du côté de sa base que
vers son sommet, et sa hauteur étoit au moins
égale à son diamètre.

Sa peau est d'un vert clair avant la
maturité, et d'un jaune très clair ou pâle, lorsque
le fruit est parfaitement mur, parsemée par
la surface de petites taches gris-
âtres irrégulières, formées par des espèces
de gerçures qui semblent être aussi unies
qu'elle le seroit sans cela.

La chair est ferme, blanche
d'abord et légèrement acide, mais lors
de la parfaite maturité, elle prend une teinte
d'un jaune pâle, et elle acquiert un goût sucré

et un parfum très agréable, qui la rendent la meilleure de son genre, qualité quelle partage avec la reinette grise, car il n'est pas décidé encore la quelle des deux est préférable, et cela dépend des différens goûts.

elle commence à murir en fevrier.

elle est parfaite à manger en fevrier et mars.

elle peut fort bien se conserver jusqu'aux premiers fruits et il n'est pas rare qu'on puisse la garder jusqu'à près la recolte des nouvelles pommes, sans quelle ait perdu assez de sa saveur, pour cesser d'être agréable.

alors seulement elle se ride

beaucoup, et diminue sensiblement de volume.

on distingue plusieurs variétés de reinette franche,

l'une en diffère parcequelle est relevée de quelques côtes assez marquées.

une autre est de forme allongée, et sa peau est marquée d'un grand nombre de taches rousses, la plus part de figure allongée, de sorte que quand elle est mure, elle paroit comme veinée de jaune et de roux, ce qui la fait communement nommer reinette rousse.

c'est une excellente pomme, d'un gout très fin et très relevé,

une autre est applatie, et son

et son diamètre est anguleux sans qu'on y distingue des côtes bien marquées,

la peau est d'un jaune tirant sur le gris, tiquetée de petits points pareils bruns, et souvent marquée de taches d'un brun foncé, elle se vide et se fanne plus que les autres.

explication de la planche,

pomme de pernette franche,

Pomme reinette franche.

pomme de Reinette de hollande.

malus fructu submaximo, globoso, cylindra-
ceo, flavescente laevi exime subdulci, vix
sapida, attamen grata.

classe Icosandrie, ord Pentagynie ... (linn)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss)

nom vulg.

la reinette de hollande est un très bon fruit,
elle a trois pouces trois lignes de hauteur,
et une ligne ou deux de moins en largeur
dans son grand diamètre, mesuré un peu au
dessus de sa base, et comme cette largeur
ne se rétrecit que d'environ quatre à cinq

trognes, dans les trois quarts de la hauteur, du fruit, cette pomme a un peu la forme d'un cylindre, dont la base et le sommet seroient arrondis.

sa peau est d'un jaune très clair dans les trois quarts de son étendue, un peu plus foncé du côté exposé au soleil, parsemée de très petits points qui ne l'empêchent pas d'être lisse.

sa chair est fort blanche, d'une saveur douce et très peu relevée, assez agréable cependant.

elle devient promptement cotonneuse, ses pépins sont courts, arrondis, bien nourris, chaque loge est grande

et non couleur ordinairement qui est de bien

developpé, mais on distingue aisement les rudi-

mens des trois autres propres espèces, cette pom-

me murit en novembre et decembre.

explication de la planche.

pomme de reinette de hollande.

pomme reinette de Hollande

Pomme belle d'automne.

malus fructu magno, subglobuloso, basi apice
planiusculum depresso, flavescente, ad solem purpurea
rubente, carne albida, acidula, succharata,
gratissima,

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ..... (Linn.)

l'am. nat. les rosacées ..... (Juss.)

nomenclat.

cette pomme réunit deux qualités qui méritent
de la faire remarquer, elle est fort belle à voir
et fort bonne au goût, sa forme est globuleuse,
un peu comprimée à la base et au sommet,
de manière qu'elle est près d'un quart plus large
que haute, ayant trois pouces sur à deux lignes

de diamètre, sur vingt huit à vingt neuf lignes de hauteur.

sa peau est d'un jaune clair du côté de l'ombre, et d'un beau rouge de vermillon du côté du soleil. sa chair est blanchâtre, aqueuse, sucrée, et d'un goût très agréable. les pepins sont bruns, elle mûrit au mois d'octobre, et ne paroit pas susceptible de se conserver.

Pomme, belle d'automne

Pomme de reinette de montagne.

malus fructu magno, subgloboso e viridi

flavescente, ad solem vix rubro fulvo,

carne vix acidula, subsacchata, parum

sapida.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie - - - (Linn.)

fam. nat. les rosacées - - - - - - - - (Juss)

nom vulg. reinette de Bateau,

cette pomme ressemble beaucoup à la reinette

franche, mais elle en diffère par sa grosseur

plus considerable, par sa couleur un peu rouge

fauve, qu'elle prend du côté exposé au soleil,

par la forme particuliere de l'oeil qui n'est

pas formé par les restes du calice, ou enfin par sa chair qui a moins de gout et de parfum.

une belle reinette de montagne a trois pouces de hauteur, sur trois pouces deux à trois lignes de diamètre, les plus petites ont cinq ou six lignes de moins dans tous les sens.

la chair est d'un blanc jaunatre, d'une saveur très legèrement acide, un peu sucrée, peu parfumée, assez agréable cependant pour être mise au nombre des bonnes pommes.

on l'appelle à Paris pomme de bateau (reinette) et quelquefois d'auvergne, elle murit en janvier et février, et ne se conserve pas autant que la reinette franche.

explication de la planche.

pomme de reinette de montagne.

Pomme reinette de montagne

Pomme grosse reinette d'Angleterre.

malus fructu maximo, costato, subglobose, e viridi flavescente, carne grata, acidula, saccha-rata, et sapida.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ..... (Lin)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss)

nom vulg. reine de Canada.

cette pomme est plus connue sous le nom de reinette de Canada, sa forme la plus constante est d'être applatie par les extrémités, de manière que son grand diamètre surpasse sa hauteur d'un quart, et dans les beaux fruits il n'est pas rare de trouver donc le diamètre est de

quatre pouces, tandis que sa hauteur n'est que de trois; le plus ordinairement aussi un des côtés du fruit est sensiblement applati, de manière que la largeur dans ce sens est moindre de quatre à cinq lignes, que celle de l'autre.

le coté de la queue est d'ailleurs toujours plus renflé que celui de l'oeil.

celui ci se trouve placé dans une cavité assez profonde, dont les bords sont relevés de cinq protuberances qui en se continuent sur la plus grande partie du fruit, y forment autant de côtes plus ou moins saillantes. la peau d'abord d'un vert clair, prend lors de la maturité une légère teinte de jaune, elle est comme celle de la reinette franche, parsemée de points et de taches oblongues de diverses formes. sa chair est moins ferme que

celle de la reinette franche, plus fondante, légère-
ment acide d'abord, devenant douce et sucrée lors de
la maturité, mais un peu moins parfumée.

les pepins sont bruns, plusieurs d'entre
eux avortent ordinairement.

cette belle pomme murit en decem-
bre, janvier et fevrier. il est rare qu'elle se conserve
bonne après le mois de mars. sa chair perd alors tout
son goût elle devient sableuse, ou comme on dit
communement cotonneuse, et enfin une partie
de sa substance se change en une certaine matière
floconneuse brunâtre, qui est un commencement
de décomposition.

explication de la planche.

1. une fleur vue separement, le calice et le
pistil. un fruit.

2

1

grosse reinette d'angleterre, de Canada.

Pommier sauvage,

malus communis sylvestris.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ... (Lin)

fam. nat. les Rosacées ..... (Juss)

nouvelle.

Le pommier qu'on trouve sauvage dans nos forets, et celui qui, quoique cultivé ou issu venu en liberté en plein champ, sont des arbres qui ne s'élèvent guères au dessus de vingt cinq à trente pieds et qui croissent rarement de manière à former une pyramide, mais dont les branches nombreuses sont le plus souvent etalées, et disposées en une tête arron-

dre assez ordinairement plus large que haute.

Le tronc du pommier cultivé est revêtu d'une écorce grisâtre, qui est sujette à se crevasser en vieillissant, les feuilles sont éparses sur les rameaux à bois, assez écartées les unes des autres, mais très rapprochées sur ceux à fruit, et comme groupées à la base des bourgeons ou des fruits, ces feuilles sont ovales dentées, plus ou moins alongées, et rétrécies, variant pour la grandeur selon les individus depuis douze à quinze lignes, jusqu'à trois pouces six lignes et même plus, parfaitement glabres en dessus ainsi qu'en dessous, et même luisantes en dessus, couvertes en dessous d'un duvet plus ou moins épais dans toutes les variétés cultivées, le

pétiole qui les porte varie de même que leur face inférieure pour être glabre ou pubescent, quand à sa longueur, il est toujours un peu plus court que la feuille elle même.

les fleurs sortent dix à douze ensemble de l'extrémité des petits rameaux dont il a été parlé cy dessus, et elles sont disposées en forme de corimbe. les pétales sont ovales rétrecis subitement en ouglet à leur base, d'un blanc teint de rose dans le reste de leur étendue, surtout en dehors. leurs pédoncules sont de longueur variable, quelque fois fort courts, d'autre fois egaux, ou presque gaux aux pétioles des feuilles, ils varient de même que ceux ci pour être entièrement glabres,

ou velus.

Les fruits, connus sous le nom de pommes, varient à l'infini dans les arbres cultivés sous les rapports de la grosseur; de la couleur, de la forme et de la saveur. ils présentent aussi des différences assez remarquables dans les pommiers sauvages, ils sont parfaitement globuleux, ou plus ou moins comprimés, tout à fait blanchatres ou d'un jaune clair, colorés de rouge du coté du soleil, les plus gros fruits sauvages sont gros comme une très petite pomme d'api, leur chair est seche très acide, l'extrême maturité les adoucit un peu, et ils finissent par mollir comme les nèfles, ils ont alors une saveur douceatre qui n'a rien d'agréable, le pommier sauvage fleurit au mois de may, et ses fruits murissent

en automne, il est indigène des forets de l'europe.
les pommiers cultivés fleurissent à la même
epoque, mais la maturité de leurs fruits
diffère selon les variétés, depuis le mois de
juillet, jusqu'au milieu de l'hiver.

explication de la planche.

deux variétés du pommier sauvage.

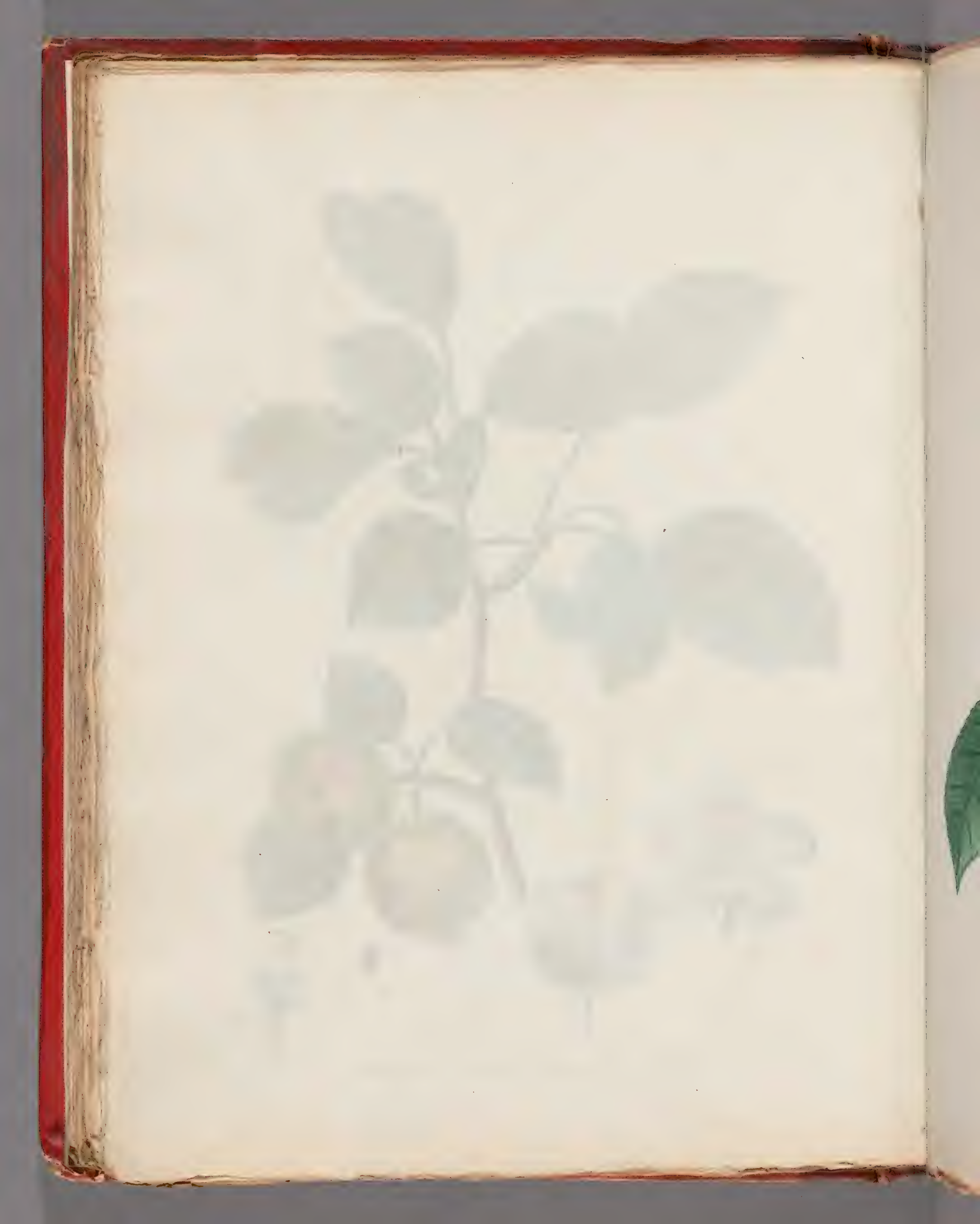
A une fleur entière.

B le calice et le pistil vus séparement.

C. un fruit coupé horizontalement.

D une graine vue seule.

Pommier sauvage, malus sylvestris



Pommier sauvage (variété)

Pomme de Reinette de Caux.

malus fructu magno, subgloboso, paululum compresso, obscure flavescente, maculis rubellis lineato, carne acidula, paululum saccharata, sapida et grata.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ---- (linn)

fam. nat. les Rosacées ---------- (Juss).

nom vulg.

la reinette de caux est beaucoup plus grosse que la reinette franche, mais elle l'est moins que celle de canada, elle a vingt neuf à trente lignes de hauteur, sur trois pouces de diamètre, sa peau est d'un jaune obscur, marquée ça et la de taches rougeatre et alongées, sa chair est d'un

blanc jaunatre, d'une odeur parfumée et d'une saveur légèrement aigrelette un peu sucrée, relevée, et fort agréable, les pepins sont oblongs, un peu comprimés, contenus dans des loges assez larges, elle mûrit en novembre et decembre, et paroit susceptible de se conserver jusqu'au mois de mars.

explication de la planche.

reinette de Caux.

Pomme de Reinette de Caux

Pomme gros pigeonnet.

malus fructu magno, subpyramidato, costato, viridi flavescente, ad solem maculis lineisque rubris consperso, carne acidula, subsaccharata, grata.

classe Icosandrie, ord Pentagynie ... (lin)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss)

nom vulg.

le gros pigeonnet est un peu plus haut que large, il a trois pouces trois lignes de hauteur, sur trois pouces dans son plus grand diamètre pris, à peu près au quart de sa hauteur, sa forme est à peu près pyramidale, sa largeur décroissant graduellement de la base au sommet où l'oeil se trouve placé dans un enfoncement entouré

de plusieurs bosses, qui sont la terminaison
des côtes dont le fruit est relevé sur son contour,
sa peau, d'abord d'un vert clair, devient jaunâtre
en mûrissant, et le coté du Soleil est marqué
de plusieurs taches et lignes rougeâtres, sa
chair est cotonneuse un peu sucrée, et assez agréa-
ble, ses Pepins sont courts bien nourris, cette
pomme mûrit en novembre et decembre, elle
mérite d'être cultivée.

explication de la planche.

pomme gros pigeonnet.

Pomme gros pigeonnet.

Pomme calville malingre.

malus fructu medio, ovoïdeo subconico, costato, rubente interdum, pallide rubro, maculis saturatioribus conspersa, carne candida, acidula, sapida.

classe Icosandrie, ord. pentagynie - - - - (lin)

fam. nat. les Rosacées - - - - - - - - - (Juss)

nom vulg.

cette pomme a une belle forme, relevée de côtes saillantes, et presque partout d'un rouge très vif, quelque fois d'une couleur plus claire, et parsemée de longues taches d'un rouge plus foncé. elle a trois pouces trois lignes de hauteur, et seulement deux pouces neuf lignes de diamètre dans sa partie la plus large, qui est du côté de la queue, celle du côté du soleil étant un peu plus étroite, la chair

est très blanche, quelque fois d'une teinte un peu rosée par places, aigrelette, relevée, et fort agreable. les loges seminales sont fort larges, chacune d'elles contient quelque fois quatre pepins ovales, aigus d'un côté, bien nourris, et lors qu'une partie de ces pepins est avortée, on y reconnoit toujours les rudimens des germes avortés. ce fruit murit au commencement d'octobre, et il peut se conserver jusqu'en decembre.

explication de la planche.

pomme de calville malingre.

Pomme calville malingre.

Pomme Tachetée.

malus fructu magno, subcostato, albido, ad solem dilute rubro, maculis quasi subviolaceis notato, carne crudida.

classe Icosandrie, ordre pentagynie ---- (Lin.)

Famille des Rosacées ---------- (Juss.)

nom vulg.

cette pomme est un beau fruit qui pour sa forme, ressemble assez au calville blanc, mais qui en diffère beaucoup par la couleur et par la saveur, elle a vingt neuf à trente lignes de hauteur, sur trois pouces cinq lignes de diamètre, et comme elle est souvent comprimée d'un coté, sa largeur a quelquefois cinq à six lignes de moins que la

grand diamètre, la queue fort courte simulante dans une cavité profonde, et l'œil est placé d'une même manière dans une cavité profonde, dont les bords sont un peu inégaux, et dont les légères bosses se prolongent en forme de côtes peu saillantes dans toute la hauteur du fruit, la peau est blanchâtre du côté de l'ombre, et d'un rouge très clair du côté du soleil, avec des taches fauves ou tirant sur le violet, sa chair est d'un blanc pur, d'une saveur douce agréable sans être très relevée, ses pepins sont courts souvent avortés, contenus dans des loges étroites, cette pomme mûrit en octobre et novembre, elle devient cotonneuse quand on la garde plus longtems.

explication de la planche.

pomme hâtivée.

Pomme tachetée.

Pomme concombre.

malus fructu submagno, subpyramidato,
diluto viridi, carne parum sapida.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie .. (Lin)
fam. nat. les Rosacées .... (Juss)
nom vulg.

La pomme concombre a une forme un peu pyramidale, ou pour mieux dire elle ressem= ble assez bien à un coeur. elle a trente et une à trente deux lignes de hauteur, sur trente à trente et une de largeur dans son grand dia= mètre. sa peau est partout d'un vert tendre et assez uniforme, sa chair est fade et sa..

aucune saveur prononcée, et elle n'est pas
meilleure cuite que crue, ce fruit mûrit en
novembre et décembre, et ne mérite pas d'être
cultivé.

explication de la planche,

pomme concombre.

pomme concombre .

Pomme d'api.

malus fructu parvo subgloboso, basi apiceque compresso, glaberrimo, hinc albido, inde pulchre rubente, carne firma, dulci et grata.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ....(linn)
fam. nat. les Rosacées ....(Juss)
nom vulg.

la pomme d'api est applatie, plus large que haute, ayant dix neuf à vingt lignes de diamètre, sur quatorze à quinze de hauteur l'oeil est petit placé dans un grand enfoncement bordé de bosses qui le plus souvent ne s'étendent pas au delà, mais qui quelque fois se prolongent sur le fruit de manière à y former des côtes. la peau est fine luisante, blanche, ou d'un jaune très clair à l'ombre,

dún rouge vif et éclatant du coté frappé du soleil,
sa chair est fine blanche, ferme, croquante,
dune saveur douce et agréable.

Lapi blanc est une variété qui nen diffère
que en ce que ses fruits restent constamment blancs,
et ne prennent jamais de rouge, ils deviennent un dun
jaune de cire dans la fruiterie, ils sont aussi de très
bons. La pomme dapi commence à murir en dec.
embre, et elle peut se conserver bonne pendant
six mois, elle fait lornement des desserts dhiver.
pour lui faire avoir cette jolie couleur rouge que lon
recherche, il faut avoir soin dôter les feuilles qui lempechent
le soleil, mais il ne faut le faire que quand elle est à son
point de grosseur.

explication de la planche.

un rameau du pommier dapi.

pommier d'api.

Pomme étoilée.

malus fructu parvo, subglobuloso, costato, basi apiceque compresso, luteo obscure rubente; inde albido flavescente, carne albida, subacida, vel subsapida.

classe Icosandrie, ord. Pentagynie . . . (Lin.)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss.)

nouvelle.

La pomme étoilée est relevée de côtes saillantes, et elle est très comprimée à sa base et à son sommet, ayant souvent vingt-six à vingt-sept sillons de chaque côté, sur dix huit seulement de hauteur. Sa peau du côté exposé au soleil est plus ou moins marquée de taches, ou lavée de rouge obscur, elle est d'un blanc qui tire un peu sur le jaune

du côté de l'ombre, sa chair est ferme,
d'un blanc jaunâtre, d'une saveur légerement
et un peu parfumée, mais il faut la manger
aussitot qu'elle est mure, car elle devient promptement
fade, elle est dans son point de maturité en Janvier
et Février.

explication de la planche.

par une étoile.

Observations,

sur la culture, l'usage, et les propriétés des pommes,

Les pommiers se trouvent dans les climats tempérés de l'ancien et du nouveau continent, aucun ne croît sous le ciel brûlant de la Zone torride, et ils cessent de croître, ou pour mieux dire de fructifier, dans les régions glacées, qui avoisinent le cercle polaire.

Une terre profonde, grasse et humide, ou celle qui convient le mieux au pommier, il ne peut vivre dans un sol crayeux et argileux.

Dans les terrains très humides et dans les vallées, ses fruits sont beaux et gros, mais ils ont peu de saveur, et ne se gardent pas longtems, dans ceux qui sont un peu plus secs, et qui sont

sur les hauteurs, ils sont plus petits, mais ils ont plus de suc, et se conservent bien.

Les pommiers en général se multiplient par les graines, mais la graine ne multiplie que l'espèce, elle ne propage pas les variétés que la culture a obtenues dans l'espèce commune, ou domestique.

Ce n'est que par la greffe qu'on peut conserver ces nombreuses variétés de fruits.

Quelques variétés comme le doucin et le Paradis, peuvent se multiplier de drageons et de marcottes, excepté pour ces deux arbres, on n'est pas dans l'usage de se servir de ce mode de multiplication, on lui préfère généralement les semences.

Le moyen que les cultivateurs

employent ordinairement pour former des pepiers de pommiers consiste tout simplement à se procurer dans les pressoirs, ou on fait le cidre, le marc des pommes pilées, ayant convenablement preparé un terrain par un bon labour, ils répandent ce marc sur sa surface. dans ce marc se trouvent les pepins, et ils le recouvrent d'un peu de terre legère.

cette manière est bonne pour se procurer des arbres propres à servir de sujets pour être grellés, mais si on vouloit chercher à obtenir de nouvelles variétés, ce qu'on fait en général trop rarement, il faudroit prendre des graines des meilleurs fruits deja connus et parmi ceux ci choisir celles des plus beaux. et dans ce cas on doit attendre que les pommiers

dont on veut prendre les pepins soyent parfaitement murs et les semer tout de suite. si on ne le pouvoit, il faudroit les conserver dans du sable frais, jusqu'au moment ou on pourra faire le semis.

On peut semer des pepins de pommes, depuis le moment ou les pommes hatives commencent à murir, jusqu'à la fin de l'hiver, et au commencement du printems, lors de la maturité des plus tardives; en quelque tems que le semis ait été fait, pourvu qu'il ait été fait avec les soins ordinaires, les pepins germent dans les premiers jours du printems. lorsque le jeune plant est sorti de terre, il faut avoir soin, si la saison est seche de l'arroser, et de retirer les herbes qui lui nuisent.

a la fin de la premiere année le

Jeune plant est bon à arracher pour être mis en pepinière, ce travail se fait ordinairement à la fin de l'hiver, ou au commencement du printemps. si le terrain destiné à former la pepinière est gras et un peu humide, la plante. Non faite au commencement du printemps reussira bien, mais si le sol est un peu sec, il vaudra beaucoup mieux le faire dans le courant de novembre et même en decembre si le tems le permet, par ce que les pluies de l'hiver l'aideront beaucoup à la reprise du jeune plant, ce qu'on a moins à craindre, si on a voit un printems sec.

Les jeunes pommiers se plantent en rigole, à deux pieds de distance les uns des autres en tous sens, on doit, en faisant cette operation, se surtout quand on les arrache, avoir le soin

de bien ménager leurs racines, tous les cultivateurs sont dans l'usage lors de la première transplantation, de retrancher la première racine qu'on nomme pivot, à fin de forcer l'arbre à augmenter le nombre et la force de ses racines latérales, ce qui par la suite doit être avantageux pour la reprise des nouvelles transplantations qu'il doit subir.

Le terrain que l'on destine à servir de pépinière, doit avoir été labouré et défoncé profondément, le terrain qu'il faut choisir de préférence, doit être un terreau végétal sans mélange de fumier, en général les fumiers des animaux trop nouveaux, sont regardés comme la cause des chenilles qui attaquent les arbres fruitiers.

Les pommiers étant plantés en pépinières, on leur donne un bon labour tous les ans, à la fin de

l'automne, ou dans le courant de l'hiver, ou au binage à chaque saison pour les débarrasser des mauvaises herbes. Si on veut élever des arbres de plein vent, on a deux manières de former leurs tiges, la première est de retrancher avec une serpette, au niveau de l'écusson, quelques unes des branches qui poussent latéralement, à fin de forcer la tige verticale à s'élever davantage. Le second moyen consiste à rabattre au printemps de la quatrième année les jeunes pousses jusqu'au pied, ou les couper avec la serpette en bec de flute, et rez terre, cette opération a pour but, selon les cultivateurs, de fortifier les racines et de donner de nouveaux jets qui forment toujours des tiges plus vigoureuses plus droites et plus saines, parce qu'on a le soin de ne conserver qu'un seul jet, et qu'on met ainsi il

s'élève souvent aussi haut que la première tige,

l'auroit faite en trois ans.

souvent suivre l'usage ordinaire

qui est de greffer en fente, plutôt qu'en écusson les

pommiers qu'on destine au plein vent. La seconde manière

de former les sujets est sans doute préférable.

de quelque manière qu'on ait formé la

tige de ces arbres on est dans l'usage lorsqu'elle a atteint

six à huit pieds de hauteur de l'arrêter, en coupant le

sommet à cette hauteur, l'arbre cesse alors de croître

en s'élevant il ne pousse plus que des branches latérales

qui, en attirant toute la sève dans la partie supérieure

de la tige, la fortifient et la font grossir. à l'âge de

six à sept ans les jeunes pommiers ont la grosseur

convenable pour être greffés en fente, ce qui se

fait à la fin de février, ou dans les premiers jours

de mars, selon que l'hiver a plus ou moins de durée, il faut choisir un tems doux couvert, ou sans pluie.

Les pommiers greffés sur paradis restent nains, ou les taille en buisson ou en vase, ceux greffés sur doucin soutiennent des demi-tiges des pratiers, des buissons, des quenouilles, et des pyramides, ceux ou l'on fait la greffe en buisson, doit toujours à quelques pouces de terre que doit se faire cette greffe, ou en place ordinairement sur paradis et sur doucin, que les greffes des arbres et espèces comme les reinettes, les calvilles, les api &. ou se prouvent ainsi des arbres qui rapportent beaucoup plus tot; il n'est pas rare de voir des paradis donner des fruits dans la première année, et tous en donnent la Troisième et la quatrième, les doucins sont un

peu plus tardifs, passent rarement la sixième année sans rapporter, tandis que les mêmes variétés sur franc, ne fructifient guères avant la douzième, mais ces derniers, quand leur tems de fructifier est venu, dédommagent bien par d'abondantes recoltes du tems qu'il a fallu attendre, et leur fécondité dure très longtems, tandis qu'un paradis ne dure guères qu'une douzaine d'années, et un doucin environ le double, mais ce qui fera toujours préférer les Paradis, malgré leur peu de durée, c'est qu'ils donnent des fruits plus gros et meilleurs.

La distance à donner aux pommiers, lorsqu'on les plante à demeure varie selon qu'ils sont greffés sur paradis, sur Doucin, ou sur franc, et selon la forme qu'on veut leur faire prendre.

Les pommiers vains ou sur paradis

à quatre pieds en tout sens, les quenouilles sur douein doivent être placées à six ou huit pieds, et les pyramides à dix ou douze, les arbres en buisson, en espalier et contre espaliers, à quinze pieds, s'ils sont sur douein, et à vingt s'ils sont sur franc; en fin on ne doit planter les plein vent, aux quels on donne une tête arrondie, à moins de trente et quarante pieds.

on élève dans les pepinières les pommiers de douein et de Paradis, non de graine comme ceux qu'on nomme francs, mais de drageons, les pieds qu'on destine à fournir ces drageons se nomment mères. ce sont des vieux pieds de ces variétés, que l'on coupe sur la souche, il en sort au printems une multitude de rejets, lorsqu'ils sont assez élevés on les butte avec de la

terre, ils prennent racines dans le courant de l'été,
et dans le mois de novembre, et à la fin de l'hiver
on les sépare de la souche, pour les planter en pépinière.
chaque année, ces mères fournissent de nouveaux
drageons, on les traite au toujours de même.

Lorsque les drageons de chasselas et de
Paradis ont acquis la grosseur convenable, c'est à dire
vers la troisième ou la quatrième année au plus tard,
on les greffe en écusson à œil dormant.

Les Pommiers sont en général sujets
aux mêmes maladies que les autres arbres fruitiers,
ils sont même plus souvent attaqués de la carie
que les poiriers, et surtout lorsqu'on leur a coupé de
grosses branches. en vieillissant l'écorce de leur tronc
devient raboteuse, et remplie de crevasses dans les
quelles les insectes trouvent un abri, elle se couvre

d'ailleurs de mousses et de lichens, et autres plantes parasites, il faut les débarasser de ces enne-mis, ou les frotter au commencement du print-temps avec un gros pinceau trempé dans une eau de chaux un peu épaisse, ou peut aussi les nétoyer avec un outil nommé plane, et dont on a usé le tranchant, afin que la lame ne soit pas du tout coupante.

Les insectes qui vivent sur le pommier sont nombreux; un de ceux qui font le plus de ravages, est une très petite chenille verte, celle de la teigne pucelle qui se fabrique une toile sous la quelle elle vit à labri, il arrive souvent quelle anéantit souvent toute la récolte dune année, et même lespoir de la suivante en dépouil-lant de feuilles tous les arbres. on ne connoit pas

de moyen certain pour les détruire en totalité,
cependant en ayant l'attention de secouer
légèrement les branches lorsqu'elles sont en
fleurs, on les débarasse de beaucoup de ces vers
secs, qui en s'établissant dans le calice rapprochent les
pétales des fleurs et les empêchent de nouer,
on a remarqué que des arbres, pour les quels on
avoit pris cette precaution, avoient beaucoup plus de
fruits, que ceux pour les quels on ne l'avoit pas prise.

on peut aussi avec la fumée de soufre
en détruire une grande quantité.

pour secouer les branches de la maniere
cy dessus, on se sert d'un long baton qui a un
crochet au bout, et qui sert à saisir la branche.

Il faut aussi faire écheniller les arbres,
avant que les feuilles ne soyent poussées.

les petites gelées du printems, les Brouillards froids et humides, font souvent avorter les fleurs.

les pommes sont légèrement rafraichissantes, et laxatives. on les employe en tisanes pour les rhumes.

le bois du pommier a le grain fin, il est bien veiné dans les vieux arbres et d'un brun rougeatre. quoi qu'inferieur en qualité à celui du poirier, il est recherché par les menuisiers, les ébenistes et les tourneurs. on en fabrique des planches d'Impression pour les Indiennes, et les papiers peints. le pied cube pèze 48^{lb}. 7^{on}. 2^{gr} mais c'est selon les variétés, car on en trouve qui peze 52^{lb}. 12^{on}.

la culture des pommiers exotiques, qu'on cultive seulement dans les jardins de

botanique, ce pour l'ornement des jardins, n'a rien de particulier, on a commencé, quand ils étoient rares, à les greffer sur doucin, aujourd'hui on les multiplie facilement par les graines. il faut en excepter le pivoine à bouquets, dont les fruits ne paroissent pas donner de graines fertiles. il faut propager cette espece par marcottes ou par la greffe sur paradis, les belles fleurs sont doubles de ce pommier, pour le plus joli effet ; après lui le pommier odorant est encore agréable, ses fleurs ont l'avantage de répandre une odeur très suave.

pomme etoilée

calycanthus de la caroline.

calycanthus floridus.

classe Icosandrie, ord Polygynie (lin

fam. nat. les rosacées. ..... (Juss)

nom vulg.

arbrisseau de huit à dix pieds de hauteur

formant un large buisson arrondi, très

rameux, tige droite simple, écorce de

couleur fauve, rameaux opposés d'un gris

brun, feuilles opposées pétiolées, entières,

glabres par dessus, blanchatres en dess-

sous, ovales, fleurs en panicules termi-

nales grandes, d'un rouge brun vi-oli-

taires, divisions du calice courbées en dedans, et leur sommet souvent recourbé en dehors, fruit ovale arrondi grisatre succulent, renfermant six à huit graines plumeuses.

il fleurit pendant quatre mois, depuis le milieu du printemps, jusque vers la fin de l'été.

on le trouve dans les forets de la caroline, province des etats unis de l'amerique septentrionale.

il a été introduit en angleterre en mil sept cent vingt six par Mark catesby auteur de l'histoire naturelle de la caroline; depuis cette époque, il s'est naturalisé dans

les pays tempérés de l'europe.

cet arbrisseau fait un joli effet
dans les jardins d'agrement. il est constam-
ment couvert de fleurs durant la plus
grande partie du printems et de l'été.
vers le soir ces fleurs répandent une
odeur semblable à celle d'une pomme
de reinette, ou d'un melon mure,

l'ecorce de sa tige et de
ses rameaux exale une odeur aroma-
tique.

il est cultivé aujourdhuy
dans beaucoup de Jardins, ou il fleurit
tous les ans,

une terre franche dans

bon fond et un peu fraiche, est ce qui lui convient le mieux.

on peut le mettre à l'exposition du midi, pourvu que le sol ne soit pas maigre et caillouteux, car il ne reussiroit pas dans un semblable terrain.

il supporte très bien les hivers des pays septentrionaux et Duhamel avoit bien prouvé qu'on pouvoit le naturaliser, et le multiplier par les marcottes qui sont deux ans à prendre racines,

on ne doit les lever que la troisieme année pour être plus sur de leur reprise à la transplantation; si on les levoit plustot, on risqueroit de

prendre le fruit de deux années d'attente ;
lorsqu'elles ont peu de racines, elles
reprennent plus difficilement.

explication de la planche.

1. calice et pistil.

2. calice et étamines.

3 pétale.

1 2

calycant de la caroline ,

calycanthus floridus 3

calycanthus nain.

calycanthus nanus.

classe Icosandrie, ord. Poligynie (Lin.

fam. nat. les rosacées ------ (Juss)

nom vulg.

arbrisseau de trois à quatre pieds de hauteur; jeunes rameaux d'un vert jaunatre, feuilles opposées, pétiolées, ovales, alongées pointues, très entieres, vidées et luisantes endessus, fleurs solitaires plus petites que dans le calycanthe de la caroline, portées sur un pédoncule court et grêle, calice garni d'écailles courtes en grand nombre

il fleurit pendant l'été.

on le trouve dans l'amerique septentri=

onale.

cette espece demande les mêmes soins, et

peut être employée aux mêmes usages, que

le calycanthe de la caroline.

plusieurs botanistes l'ont jusqu'à=

present regardé comme une de ses varietés,

mais je m'en rapporte entierement aux ob=

servations de ceux qui le cultive depuis

longtems, et qui le regarde comme une espèce

distincte. comme cette espece est très peu

connue, j'ai cru utile d'en donner la figure.

la hauteur à laquelle ce calycanthe

s'éleve constamment, la forme de ses feuilles

et la grosseur de ses fleurs, mont parce former un caractere assez distinct, entre ces deux arbrisseaux.

explication de la planche.

1. calice et pistil.

2 Pétale.

calycanthus nain, calicanthus nanus.

calycanu du Japon.

calycanthus precox.

classe Icosandrie, ord. Poligynie (Juss)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss)

nom vulg.

arbrisseau de sept à huit pieds de haut.

- teur, tiges droites, simples, rameaux jaunatres
peu nombreux, feuilles opposées, pétiolées,
lancéolées, aigues, entieres, veineuses, d'un
vert jaune, très luisantes, scabres dessus
par la présence de beaucoup de petites
glandes, fleurs presque sessiles sur les
branches, de couleur jaunatre, et parsemées

de points rouges, Calicles intérieures ou
pétales plus petites, calice muni d'écailles
à la base, graine sans queue.

il fleurit au commencement de
l'hiver, et dure en fleurs pendant deux mois;
les fruits mûrissent au printems.

on le trouve au Japon:
cet arbrisseau observé au Japon par Kaempfer
a été apporté en Angleterre en mil sept cent soix-
ante et onze par Benjamin Torin; depuis
cette époque, il a été cultivé dans quelques jardins
particuliers.

comme cet arbrisseau est encore rare,
on le met dans l'orangerie pendant l'hiver;
il passeroit cette saison en pleine terre dans

le midi de la France, mais dans les environs de Paris, et surtout dans le nord, il ne seroit guere possible de le conserver. quelques amateurs le mettent même dans la Serre ; dans ce cas il est à propos de le placer près des fenêtres. il entre de très bonne heure en végétation, et ses fleurs paroissent dans le tems des plus grands froids de nos contrées ; on le multiplie de la même maniere que le calycanthe nain.

explication de la planche.

1 pistil.

2 corolle.

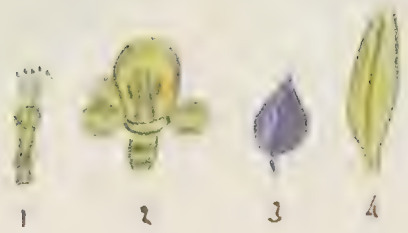
3 pétale.

4 division du calice.

5 rameau chargé de feuilles.

6 rameau chargé de fleurs.

172



rameaux de fleurs du calycant du Japon

calycant du Japon,
calycanthus praecox.

Potentille frutescente.

Potentilla fruticosa.

classe Icosandrie, ord. Polygynie. (Lin.)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss.)

nom. vulg.

arbrisseau dont la tige élevée de trois ou quatre pieds est rameuse, écorce brune et tombant tous les ans. feuilles alternes pétiolées ailées, folioles au nombre de sept lancéolées, entières, velues, rapprochées et pointues, pétioles munis de stipules adhérentes, fleurs en petits corymbes aux sommités des rameaux, d'un jaune foncé, pétales arrondis, etamines

en grand nombre, anthères fort grandes

aggrégées sur un réceptacle velu.

il fleurit vers le milieu du printems,

et jusques au milieu de l'été, les graines sont mures

un mois après la fleuraison, mais il en produit

rarement dans les jardins.

on le trouve dans le nord de

l'angleterre, de la suede, et j'en ai vu des echan-

tillons apportés de Siberie.

ce petit arbuste ne s'éleve guere

à plus de deux ou trois pieds. il est fort joli

dans le mois de may, quand il est chargé de

ses feuilles qui sont d'un beau jaune, on doit

le placer dans les bosquets du printems, on

lui attribue en médecine une vertu astringente.

il quitte tous les ans son écorce.

cet arbuste peut se multiplier par ses se-
mences, mais ordinairement on y employe
les drageons enracinés, dont on trouve une
grande quantité autour des gros pieds.

il est très rustique sur la tem-
perature, neanmoins les premiers froids
lui font beaucoup de tort, parce qu'il pousse
de très bonne heure, comme il souffre la
taille après la floraison, dit Duhamel courcel,
on peut en faire des petites palissades, et
lui donner la forme que l'on desire.

il se multiplie très aisement
en séparant son pied, pour peu que l'on
ait quelques individus, on en a bientôt un

grand nombre en les divisant.

explication de la planche.

1. calice et ovaire.

2 calice et etam.

3 pétale séparé.

potentille frutescente, Potentilla frutescens.

Sorbier domestique.

Sorbus domestica

classe Icosandrie ord. trigynie ...(Linn)

fam. nat. les Rosacées, les Pomacées (Juss.

nom vulg.

il existe de très grands rapports entre cet arbre, et le sorbier des oiseleurs; à peine peut il même en être distingué, lors qu'on ne s'attache qu'à quelques unes de ses parties, telles qu'aux feuilles et aux fleurs; cependant considéré avec plus de soin, on ne peut ni confondre ces deux arbres, ni les regarder comme de simples variétés. La forme et la grosseur de leur fruit,

établissent entre elles une très grande différence.

L'espèce dont il est question ici, est

ordinairement un arbre plus élevé que le

précédent. Son tronc est épais, uni, fort droit,

et ses branches forment une belle cime pyra-

midale, touffue, assez régulière.

Les feuilles sont pétiolées, alternes,

ailées avec une impaire, les folioles ordinaire-

ment moins nombreuses ovales, oblongues,

un peu obtuses, vertes en dessus, blanchatres

en dessous, et légèrement cotonneuses, même

dans leur parfait développement.

Les fleurs sont blanches, disposées

en un corymbe un peu lache, les ramifica-

tions, et les pédoncules propres blanchatres,

et tomenteux. les étamines au moins aussi longues quelles. les fruits ont la forme de petites poires, longues d'environ un pouce, jaunes, ou couleur de chair, souvent mélangés de vert et tachetés de rouge, à trois loges, quelque fois à cinq, mais deux ou trois avortent frequemment : les semences ovales oblongues, comprimées, cartilagineuses.

ces fruits offrent plusieurs variétés, qui diffèrent par leur grosseur, leur forme, et leur couleur.

on en distingue une entre autres remarquables par ses feuilles panachées de vert et de jaune.

cet arbre se trouve plus ordi-

naissent dans les forêts de l'Europe méridionale, et en Barbarie dans les environs d'Alger.

On multiplie cet arbre par ses graines, que l'on met dans des pots, et qu'il faut tenir l'hiver à l'abri des froids. Au printems on place ces pots dans une couche de chaleur modérée, afin d'avancer leur accroissement.

On les plante en automne dans une terre légère, et convenablement preparée, ajoutant en hiver un peu de terre autour de leurs racines, pour les garantir des grands froids.

Deux ou trois ans après, on retirera

les plants de cette pépinière, pour les mettre en place, à l'abri des grands froids.

cette opération se fait au printemps, et en automne.

on multiplie leurs fruits par la greffe, que l'on fait sur le sorbier lui même, ou sur le poirier.

les fruits de cet arbre sont assez grossiers, un peu difficiles à digérer. ils occasionnent beaucoup de vents. neanmoins on les mange dans plusieurs provinces. on les laisse mûrir sur la paille, comme on le fait pour les nèfles.

en provence on prend le fruit mûr, au lieu de le mettre sur la paille,

on le coupe en deux morceaux perpen-

diculairement au pédoncule,

et le fruit ainsi partagé, est enfilé en ma-

nière de chapelet.

on le suspend au plancher,

et il seche sans devenir mou, ou le mange

comme les pruneaux.

on les employe aussi à la fabrica-

tion du cidre.

Son bois est dur, et propre aux

ouvrages qui exigent de la solidité.

il est recherché par les ébénistes,

les menuisiers, les armuriers: on l'employe

surtout dans les parties des machines qui

sont exposées à de grands frottemens, telles

que des pièces de pressoir des outils de
menuiserie, des chevilles de moulins &c.
mais il est toujours sujet à se tourmenter.

explication de la planche.

1. Fruit coupé transversalement.

2. Semence mise à nud.

Sorbier domestique , Sorbus domestica .

feuille du sorbier domestique de grand. nat.

métrosideros à Panaches.

metrosideros lophanta.

classe Icosandrie, ordre monogynie .. (Linn.)

fam. nat. les Myrtes ..... (Juss.)

nom vulg.

Le nom de metrosideros est dérivé de deux mots grecs, qui signifient arbre qui a la dureté, ou la couleur du fer.

Les fleurs du metrosideros ont une beauté qui leur est particulière.

La plus part de celles de nos contrées brillent par l'éclat et par la forme élégante de leurs pétales, ici la corolle courte

mais vivement colorée, n'est qu'un vase ou une petite coupe, d'où sort une houpe éclatante de filamens qui se divergent en aigrettes, et se teignent des plus vives couleurs, c'est un pourpre écarlatte, un jaune de soufre, un blanc mat dans plusieurs de ces arbustes.

les fleurs nombreuses, rapprochées les unes des autres en un épis épais serré, alongé, forment de superbes panaches, surmontés souvent d'une touffe de jeunes feuilles, d'un vert soyeux argenté.

le port de ces arbrisseaux repond bien par son élégance, à la beauté des fleurs.

leur tronc s'élève droit à

cinq à six pieds, chargé de branches et de rameaux étalés, souples, élancés, garnis de feuilles d'un beau vert, ovales, alongées, ou lancéolées, opposées ou alternes, la plus part, lorsqu'on les froisse entre les doigts, répand dans une odeur aromatique très agréable.

Le métrosideros à panaches est un des plus beaux de ce genre, par l'élégance de son feuillage, par l'éclat de ses fleurs d'une belle couleur de carmin, disposées en panaches épais et nombreux.

Ses tiges sont droites rameuses, hautes d'environ six pieds.

Les rameaux alternes étalés, de couleur grisatre.

Les

feuilles éparses presque sessiles, lancéolées,
d'un vert gai, fermes, ponctuées, entières, glabres
à leurs deux faces, surmontées d'une pointe
rougeâtre, répandant une odeur agréable
lorsqu'on les froisse entre les doigts, molles,
soyeuses, d'un pourpre foncé dans leur jeunesse.

Les bourgeons axillaires ovales,
aigus, écailleux, ponctués.

Les fleurs sont nombreuses, très
rapprochées, sessiles, accompagnées d'une bractée
étroite, aiguë, formant par leur ensemble un
bel épi touffu, obtus, en forme de panache d'un
rouge écarlate ou de carmin, surmonté de quel-
ques feuilles qui continuent à se développer
après la floraison. Leur calice est pubescent

son tube verdatre, son limbe de couleur

purpurine, les pétales ovales, arrondis, concaves,

pubescens en dessus, d'un vert blanchatre lavé

de pourpre, les filamens des etam. capillaires

de couleur ecarlatte, cinq à six fois plus longs

que le calice, les anthères linéaires purpurines

puis noiratres, l'ovaire est globuleux, velu, le style

pourpre, le stigmate dilaté, obtus, les capsules

globuleuses.

cet arbuste, originaire de la nouvelle

hollande, est cultivé dans les jardins des ama-

teurs, il fleurit dans l'été, on passe l'hiver dans

les serres d'orangerie.

explication de la planche.

rameau en fleurs de grand. nat.

1. Fleur détachée.

2. capsule ouverte.

3 Semences.

metrosideros à panaches metrosideros lophanta.

Amandier nain.

Amygdalus nana.

classe Icosandrie, ord. monogynie .. (Linn)

fam. nat. les Rosacées .... (Juss)

nom vulg.

c'est un petit arbuste très élegant, dont les racines sont traçantes, les tiges grêles médiocrement rameuses, hautes de un à deux pieds, de couleur grisatres, un peu noueuses, les feuilles alternes pétiolées, lancéolées, presque linéaires, rétrécies en pointe à leur partie supérieure, glabres à leurs deux faces, vertes en dessus, plus pâles en dessous, finement veinées et plies

étroites dans leur jeunesse plus larges en vieillissant un peu lormes, à dentelures lines toutes égales, longues de trois à quatre pouces sur quatre à six lignes de largeur, un peu décurrentes sur les pétioles, obtuses ou un peu aigues à leur sommet.

les fleurs sont presque sessiles, nombreuses, latérales, solitaires, ou quelquefois geminées, d'un beau rouge vif, ou d'une couleur de rose lavée.

les calices sont tubulés, colorés, les pétales oblongs, étroits, obtus, la plus part stériles. les autres produisent des fruits ovales petits, un peu arrondis, coriaces aigus, le brou qui les enveloppe chargé d'une

duvet épais, et contenant un noyau glabre a peine sillonné.

les amandes sont petites, traversées de veines roussatres, et d'une saveur amère.

cet arbuste croît dans plusieurs contrées de l'asie. on le cultive dans les bosquets de l'europe, ou il fait, au commencement du printems, un effet très agréable, car ses rameaux sont tout couverts de jolies fleurs.

les feuilles naissent peu après, il se multiplie aisement par les semences, les dragons entrelacés, et la gruelle, sur l'amandier commun.

les fruits de cet arbrisseau

étant peu estimés à cause de leur petitesse
et de leur amertume, il doit être mis au nombre
des arbrisseaux d'ornement, plutôt que parmi
les arbres fruitiers, mais si on le plaçait dans
l'orangerie, ou dans la serre chaude pour hâter
sa floraison, on pourroit féconder ses fleurs
par celles d'une bonne espèce d'amandier, ses
semences produiroient peut être des amandiers
nains, dont les fruits seroient utiles.

Les amandiers se multiplient
par les semences qu'on fait germer dans
le sable, qu'on plante, qu'on cultive et qu'on
conduit comme dans la culture générale des
arbres fruitiers, mais les semences varient,
et, des amandes recueillies sur le même arbre,

il peut naître des arbres de différentes espè-
ces à gros fruits, à petits fruits, à noyau dur,
à noyau tendre, à amandes douces, à amandes
amères, de sorte que les bonnes espèces se
multiplient plus surement par la greffe en
écusson, sur les amandiers élevés de semen-
ces.

L'amandier se plaît dans un terrain
leger, et qui ait de la profondeur dans les ter-
res fortes compactes, et glaiseuses qui lui convi-
ennent le moins, et dans les quelles il reprend
plus difficilement que dans toute autre, il vaut
mieux le semer et le greffer en place, que de
l'y transporter d'une pépinière.

je n'ai pas vu d'amandier.

en espalier, et sans doute il y reussiroit très bien.

Le bois de l'amandier est dur, bon à brûler, il est quelque fois panaché, on l'employe souvent pour la marqueterie, et pour monter les outils des charpentiers, et des menuisiers.

Les feuilles sont pour les bœufs: elles font un excellent fourrage, il les engraisse un peu de tous.

Les amandes sont anodines et laxatives, mais un peu pésantes, pour les estomacs délicats.

Dans les ardeurs d'urine, les amandes triturées dans l'eau pure, sont

préférables aux semences de courges, et

l'étouffent moins l'estomac.

elles calment les feux de la

poitrine, mais sans favoriser l'expectoration.

elles appaisent la soif occasi-

onnée par de violents exercices.

quelques personnes prétendent

que les amandes amères, sont un excellent

vermifuge.

l'huile d'amandes douces prise

à forte dose est purgative; elle est utile dans

les coliques produites par des substances

vénéneuses, dans les humeurs acres ou acides,

qui excitent des convulsions aux enfans.

on peut encore la donner

ou lavement, surtout dans les constipations.

Les amandes douces ou amères fournissent également une huile douce.

pour l'obtenir sans le secours du feu, on secoue les amandes dans un sac afin d'enlever leur écorce par le frottement, on les enferme ensuite dans un sac de forte toile, et on les met sous la presse, entre deux plaques de fer; l'espèce de marc qui reste dans la toile après l'expression, n'est plus que le parenchyme de la plante qui a retenu quelques portions d'huile, et la plus grande partie du mucilage.

on en fait usage pour adoucir et détersser la peau des mains, sous le

nom de pate d'amande.

L'huile des amandes obtenue par expression est très douce, mais elle se rancit facilement et en très peu de tems, il faut bien se garder d'en faire usage dans cet état, elle produiroit un effet contraire à celui qu'on se propose d'obtenir, surtout dans son employ en médecine, il est donc essentiel de la sentir et de la goûter avant de l'employer, et pour peu que sa saveur soit acre ou piquante, il ne faut pas l'employer.

L'expérience a démontré que les amandes amères, étoient un poison violent pour les animaux.

On ne peut trop blamer

d'après cela, l'ignorance imprudente de beaucoup de personnes qui en donnent aux enfans tourmentés par les vers, et dans ce cas, on remédie aux mauvais effets qu'elles ont produit par l'huile d'amandes douces, qui devient le contre poison des amandes amères.

on recueille sur les amandiers une gomme assez abondante, qui peut être substituée à la gomme arabique, et employée aux mêmes usages au défaut de celle ci qui est préférable sous tous les rapports.

les amandes douces servent à faire l'orgeat, elles sont la base des émulsions

et l'on y joint, mais à tort, quelques amandes
amères pour en relever le goût, et qui sont
dans le cas de faire mal aux personnes à qui
les remèdes sont administrés.

La plus part des amandes sèches
qui se consomment en France, sont tirées de
Gênes, d'Espagne, et de nos provinces méridio-
nales.

explication de la planche.

4. noyau.

1 amande dans son noyau coupé transver-
salement.

amandier nain

amygdalus nana .

nèflier du Japon.

mespilus Japonica.

classe Icosandrie ord. digynie Pentagynie. (Linn)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss)

nom vulg.

il n'y a qu'un très petit nombre d'années que ce bel arbre est connu dans les jardins des amateurs, c'en sans contredit l'espèce la plus intéressante de ce genre.

ses fleurs nombreuses et ramassées en un bouquet épais et terminal, répandent au loin une odeur extrêmement

douce, et ses fruits agréablement acidulés,

se mangent au Japon, et à la chine.

c'est un très bon aliment qui a

fait ranger la plante qui le fournit, parmi

les arbres fruitiers de l'Inde, et de l'isle de

france.

son tronc est fort élevé; il se divise

en rameaux étalés fort nouveux, qui pro-

duisent une fort grande quantité d'autres

petits rameaux tomenteux, cylindriques,

fermes, épais, garnis de feuilles très grandes,

alternes, presque sessiles, ovales, oblongues,

épaisses, coriacées, vertes, et glabres en

dessus, tomenteuses en dessous, lachement

dentées sur leurs bords, principalement

à leur sommet, aigues, rétrécies à leur base, et découvertes sur un pétiole très court, marquées en dessus d'une grosse côte, et de nervures latérales saillantes, couvertes d'un duvet épais et jaunâtre, accompagnées à leur base de deux Stipules courtes, ovales, lancéolées, caduques.

Les fleurs sont nombreuses, réunies à l'extrémité des rameaux, disposées en grappes paniculées, courtes, épaisses, soutenues portées par des pédoncules communs courts, un peu déprimés, presque tétragones, garnis à leur base de petites bractées ovales, un peu aigues, concaves.

Les pédoncules les bractées

et toutes les parties extérieures des fleurs, sont couvertes d'un duvet tomenteux couleur de rouille.

Leur calice est campanulé, divisé à ses bords en cinq découpures courtes, droites, obtuses.

La corolle est blanche, les pétales ovales arrondis, concaves, épais, tomenteux en dehors. L'ovaire surmonté de cinq styles de même longueur que le calice, terminé par des stigmates simples et obtus.

Le fruit est une petite pomme ovale pulpeuse, jaunâtre, pubescente, de la grosseur d'une Poire, contenant cinq semences osseuses, à demi globuleuses, de couleur brune

quelquefois ces semences sont réunies en une seule, qui est alors parfaitement sphérique.

cet arbre croît naturellement à la chine et au Japon, il y est cultivé comme arbre fruitier, et d'agrément. il paroit devoir réussir assez bien en France, pour être tenu en pleine terre.

pendant son jeune age, il faut le mettre à l'abri des grands froids, dans les serres d'orangerie.

ce superbe arbrisseau, que sa beauté a fait multiplier, a été apporté de canton en europe, en mil sept cent quatre vingt quatre.

ses

ses fruits sont bons à manger.

on le multiplie de semences pour avoir de plus beaux sujets, ou de marcottes, ou enfin par la greffe en fente ou en écusson, sur l'aubépine ou sur le cognassier.

celui-ci fait durer la greffe plus longtems, parce qu'il a des propor-tions plus conformes avec celles du Néflier de la chine, et aussi parcequ'son accroisse-ment est moins long, que celui de l'aubépine dont l'écorce est aussi plus sèche, et le bois plus dur. cependant Noël, chargé des pépinières du Jardin des plantes, s'est procuré de fort beaux néfliers de-

Japon en le greffant à la maniere des daphnés sur l'aube épine, et j'en ai vu un auquel depuis plusieurs années, il a fait passer l'hiver en pleine terre, avec la seule précaution de le couvrir de litière, pendant les grands froids.

explication de la planche.

1. fleur complette séparée.

nesflier du Japon. mespilus japonica.

Sewi e du nestier du Japon.

nèflier à feuilles de prunier.

mespilus prunifolia.

classe Icosandrie, ord. digynie Pentagynie (Linn)

fam nat. les Rosacées ..... (Juss).

nomenclo.

cet arbre s'élève à la hauteur de nos arbres fruitiers, il en a le port.

son tronc est long, il se divise en rameaux glabres cylindriques, un peu striés, armés d'épines droites très fortes, longues, de couleur brune.

les feuilles sont alternes, pétiolées ovales, les unes presque rondes, d'autres

surtout celles des plus jeunes branches, alongées,
presque lancéolées, larges de deux à trois pouces
et même plus, inégalement dentées sur leurs
bords, glabres à leurs deux faces, un peu
épaisses, vertes en dessus, un peu blanchâ-
tres en dessous; soutenues par des pétioles courts,
canaliculés en dessus, presque cylindriques,
les bourgeons courts, épais, obtus.

Les fleurs situées vers l'extrémité
des rameaux, sont disposées en corymbes
axillaires, alongés, médiocrement rameux,
les pédoncules munis de petites bractées
fort caduques, dentées, glanduleuses sur leurs
bords. La corolle est blanche assez grande,
le calice glabre à cinq divisions linéaires

presque lanceolés. les fruits d'une grosseur médiocre sont ovales, un peu arrondis, de couleur rouge; ne contenant ordinairement que deux semences osseuses.

ce néflier originaire du canada, et des contrées septentrionales de l'amerique, se cultive au jardin des plantes de Paris. il fleurit au printems, et forme un bel arbre d'ornement.

explication de la planche.

1. fruits entiers, dans leur position naturelle.

2 fruit coupé transversalement.

3 semence séparée.

nefflier à feuilles de Prunier, Mespilus Prunifolia.

néflier azerolier

mespilus azarolus.

classe Icosandrie, ord digynie .... (linn)

fam. nat. les Rosacées ..... (Juss)

nom vulg.

l'azerolier a beaucoup de rapports dans la forme de ses feuilles avec l'aubépine, il en diffère par son port et par ses fruits. il ne croît pas en buisson, mais ses tiges d'une médiocre grosseur sont droites, hautes d'environ vingt pieds et plus. il produit plusieurs branches fortes, irrégulières, divisées en rameaux étalés, épineux, épines

très roides, un peu tortueux, de couleur claire cendré, garnis de feuilles alternes un peu élargies, à trois ou quelque fois cinq lobes profonds, légèrement dentées, glabres, en dessus, plus pâles, pubescentes en dessous, quelque fois glabres, soutenues par des pétioles filiformes plus courts que les feuilles. les boutons sont gros, arrondis, couverts d'écailles brunes, ceux à fleurs couverts d'un duvet blanchâtre, entremêlés d'un paquet de feuilles.

les fleurs sont disposées en cime vers l'extremité des branches, sur de longs pédoncules ramifiés à leur sommet

leur calice est un peu

charnu, divisé à son orifice en cinq découpures courtes, ovales, aigues.

la corolle est blanche, d'une médiocre grandeur les pétales concaves arrondis, à peine onguiculés, l'ovaire supporte deux, très rarement trois styles.

les fruits sont sphériques ou un peu ovales, d'un jaune pâle, lavé de rouge, à deux semences osseuses variables dans leur grosseur, comprimées à leur sommet avec un ombilic très large entouré des divisions persistantes du calice.

ces fruits presentent des variétés remarquables.

ou

obtenu par la culture, des azerolliers
à fleurs doubles, qui ne sont plus alors
que des arbrisseaux d'ornement.

Les azerolliers perdent une partie
de leurs épines par la culture, leurs fruits
sont rechercher à cause de leur saveur aigre
lotte rafraichissante, et même un peu sucrée
lorsqu'ils sont bien mûrs, on les mange
crus, on en fait aussi des confitures très
agréables, et qui approchent de celles
que l'on fait avec le prine vinette.

On cultive cet arbre dans les
bosquets du printems à cause de ses fleurs,
et dans ceux d'automne à cause de la couleur
rouge de ses fruits, on le greffe sur l'aubépine

le nélion, le coïgnassier, et à son tour il
est susceptible de recevoir la greffe de
ces mêmes (*); il veut une bonne terre, et une exposition au midi, on peut aussi le multiplier de semences. il croît plus vite et se coupe bien davantage que l'aube épine.

explication de la planche.

1. Fruit entier.

2 le même coupé transversalement.

3 Semences séparées.

(*) Arbres.

neflier azerole mespilus azarolus

alisier de fontainebleau.

cratoegus latifolia.

classe Icosandrie, ord. digynie . . . (lin)

fam. nat. les Rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg.

cet arbre se distingue de l'allouchier par la largeur de ses feuilles bien moins tomenteuses.

cet arbre est encore distingué par son port, par son tronc qui s'élève à quarante pieds et plus, sur environ deux pieds et demi de diamètre.

son bois est blanc fort dur

son écorce grisatre, celle des rameaux

d'un brun rougeatre très lisse.

Les bourgeons sont assez gros

ovales, un peu obtus d'un brun foncé, gres-

que glabres, des rameaux nombreux étalés

forment une belle cime, garnie de feuilles

éparses alternes, pétiolées rapprochées

au sommet des rameaux, larges pour

échancrées en coeur à leur base, ovales

arrondies médiocrement, angulieuses, dentées

dentées inégalièrement, d'un gros vert

luisant en dessus, un peu cotonneuses et

d'un clair cendré en dessous, à nervures

saillantes.

Les fleurs sont blanches

disposées en corymbe à l'extrémité des rameaux. les pédoncules sont fomentaux, ainsi que les calices. le fruit consiste en petites baies d'un jaune rougeâtre, quand ils sont mûrs d'une saveur amère.

cet arbre croît dans la foret de fontainebleau, il donne ses fleurs vers le milieu du printemps, ses fruits mûrissent en automne.

son bois est employé par les menuisiers et les tourneurs, qui en font la monture de leurs outils, il est également propre à faire des fuseaux dans les rouages des moulins.

explication de la planche.

rameau en fruit.

alisier de fontainebleau, cratoegus latifolia.

ailanthus glanduleux.

ailanthus glandulosus.

classe polygamie, ord. monoïcie (Lin)

fam. nat. les térébinthacées .... (Juss)

nom vulg.

arbre très élevé qui a la forme d'un para-
sol, dont les branches sont peu rameuses, les
feuilles sont très longues, et rassemblées
en larges touffes au sommet des rameaux,
ce qui lui donne un aspect singulier et
pittoresque.

racine divisée, et souvent stoloni-
fere et poussant des rejettons de couleur d'un

jaune pâle, tronc droit cylindrique, écorce gri-
satre, rameaux nuds irrégulièrs alternes, trés
étalés, peu rameux, cylindriques, épais, marqués
de points ou de taches grisatres, proéminents,
fragiles, ayant beaucoup de moelle, garnis de
feuilles au sommet, velus dans leur jeunesse,
feuilles trés grandes alternes, pétiolées, pinnées
avec impaires, folioles alternes à la base, opposées
au sommet, ovalés, oblongues, acuminées, dentées
à la base, entieres à lextremité. chaque den-
est terminée par un point glanduleux trans-
parent, ou finit une nervure. le nombre
des folioles varie, mais il y en a souvent de
sept à quinze paires, elles sont glabres
d'un vert foncé et brillant à la face supérieure,

et pâle à l'inférieure, le pétiole commun est cylindrique pubescent, et très grand, il est comme articulé avec le rameau, les pétioles particuliers n'ont que deux à trois lignes de longueur, les folioles sont quelque fois cordiformes, obliques et profondement insérés à leur base, deux stipules subulées caduques.

panicule terminale droite composée, de six à huit pouces de longueur, pédicelles rameux nuds. on trouve sur le même individu, et quelque fois entremêlés sur le même panicule, des fleurs mâles, des fleurs femelles, et des fleurs hermaphrodites, elles sont verdatres et un peu odorantes.

(fleurs mâles) calice monophyle à cinq dents très petit persistant, corolle à cinq pétales ovales, oblongs, ouverts, trois fois plus longs que le calice, velus et semi tubuleux à leur base, bords roulés en dessus. dix étamines aussi longues que les pétales. filamens subulés blanchatres, laineux à leur base, insérés sur le réceptacle, cinq à la base des pétales et les cinq autres à celle des divisions du calice. anthères ovoïdes, mobiles, jaunatres, biloculaires, réceptacle nectariforme, pentagone.

(fleurs femelles) calice comme dans la fleur mâle, corolle à cinq pétales, mais moins tubuleux et presque planes, pistil, trois à

à cinq ovaires supérieurs oblongs, planes,
membraneux, rougeatres, style unique
filiforme, courbé, inséré au milieu de la
marge interne de l'ovaire dans une échan-
crure latérale, stigmate oblique, épais,
velu, péricarpe trois à cinq capsules samares,
oblongues, linguiformes, planes, cartilagineuses,
obtuses, échancrées au milieu du bord interne,
contournées au sommet, roussatres, de quinze
lignes jusqu'à deux pouces de longueur, se-
mence unique dans chaque samare, len-
-ticulaire, dure, attachée au milieu vers
l'échancrure.

(fleurs hermaphrodites) dans celles ci les
étamines et les pistils sont réunis dans

la même fleur, mais ces organes, ainsi que le calice et les pétales, sont semblables à ceux des fleurs mâles, et des fleurs femelles, excepté qu'il n'y a que deux ou trois étamines, et que les pétales sont presque plans.

Il fleurit vers le commencement de l'été, pendant quinze à vingt jours. les capsules mûrissent dans l'automne, et restent longtems sur l'arbre.

on le trouve dans les provinces du nord de la chine, aux environs de Pekin.

ce bel arbre n'est connu en europe que depuis cinquante ans, et Duhamel ne l'a point désigné. il provient des graines

que le pere d'Incarville, un des Jesuites
missionnaires à la chine a envoyés de
nankin à la societé royale de londres, en
mil sept cent cinquante et un. elles furent
semées dans les Jardins de philippe miller,
et de philippe carteret Webb: on crut
alors que c'etoit l'arbre au vernis de la chine
et du Japon; mais on fut détrompé en
comparant le chantillon apporté par Kempfer
de l'angleterre, il fut apporté en france peu
de tems après.

cet arbre est aujourdhuy trés
commun dans les jardins de Paris et sur
les places publiques, pour y donner de
l'ombrage. sa forme est trés pittoresque

son bois est beau, satiné, très dur quoique l'arbre croisse avec rapidité. on peut en faire de beaux ouvrages de marqueterie il mérite d'être cultivé acause de la rapidité de sa croissance, de l'utilité de son bois, et de l'agreable contraste qu'il fait avec ses grandes feuilles rassemblées en longues touffes, aux sommités de ses branches nues, lors qu'il est placé auprès d'un tilleul, d'un marronnier, ou d'un platane. il n'est pas attaqué par les insectes, et il conserve jusqu'au mois de novembre sa beauté, et la fraicheur de son feuillage.

il n'est pas délicat sur la nature du terrain, pourvu qu'il ne soit pas trop sec. il vient également bien exposé au

soleil, ou à lombre.

on le multiplie par les se-
mences, et cest la meilleure maniere si
on veut avoir des arbres plus grands, et
qui soyent moins sensibles aux fontes ge-
lées, car dans les hivers rigoureux, les
jeunes rameaux souffrent, et meurent.

on le propage aussi
par ses rejets quil pousse en abondance,
parceque sa racine trace, comme celle des
Sumacs, avec les quels il a dailleurs dautres
caractères de ressemblance. nous pensons
que lon pourroit aussi en faire des mar-
cottes, et des boutures.

les animaux domestiques

ne mangent pas ses feuilles, même la chevre qui mange beaucoup de plantes que les chevaux et les vaches ne fusent—.

explication de la planche.

rameau en fleurs et en fruit.

1. calice et etam.

2 calice.

3 pétale.

4 étamines.

5 calice et ovaires.

6 ovaire séparé, où on voit le style inséré sur le côté.

7 capsules à leur maturité; de grand. nat.

Xylanthus glandulenx, Xylanthus glandulosa.

feuille de l'aylanthus glan duleux

Tilleul argenté.

Tilia rotundi folia.

classe polyandrie, ord. monogynie -- (lin)

fam. nat. les Tilliacées ..... (J

nomenclo.

racine cylindrique dabord pivotante, se
divisant ensuite en plusieurs branches qui
tracent à la surface du terrain, et qui sont
garnies dune grande quantité de chevelu,
feuilles seminales palmées ou divisées en
cinq lobes inegaux, le moyen, et les deux
exterieurs plus longs; tige arborescente
cylindrique, très rameuse recouverte dune

écorce épaisse dont l'épiderme est cendrée, et
plus lisse que dans les autres espèces, branches
alternes cylindriques très rameuses recouvertes,
dans leur partie supérieure, d'un duvet épais et
cendré qui s'enlève facilement lorsqu'on passe
les doigts dessus, les inférieures horizontales,
les moyennes et les supérieures droites ou
presque droites, et plus courtes, rameaux presque
sur deux rangs opposés, de la forme des bran=
ches et de la même couleur. boutons ovales
tomenteux d'un vert cendré, feuilles arrondies
en coeur à leur base inégalement dentées
en scie, et souvent sinuées sur leurs bords,
pointues à leur sommet, verticales, pétiolées
planes, relevées de nervures, extrêmement

rameuses, d'abord tomenteuses, et d'un blanc de neige sur les deux surfaces, ensuite glabres, et d'un vert sombre sur la surface supérieure, longues et larges de neuf à dix centimetres. pétioles cylindriques un peu renflés à leur base et à leur sommet, ouverts, tomenteux, environ d'un tiers de la longueur des feuilles, stipules opposées linéaires, lancéolées, obtuses, membraneuses, droites, rayées, planes, tombant promptement, de la moitié de la longueur du pétiole, larges de six millimètres.

Fleurs disposées en un corymbe serré, d'abord d'un jaune de soufre, ensuite blanchatres, répandant une odeur

semblable à celle de la Jonquille, longues
et larges d'un centimètre, pédonculé commun
naissant à coté du pétiole de la feuille, cylin-
drique, adhérent dans presque toute leten-
due de sa moitié inférieure à la nervure
moyenne d'une bractée libre, et rejetté sur
le côté dans la partie supérieure, divisé à
son sommet en plusieurs pédicules tomen-
teux, à peu près de la longueur du pétiole
des feuilles, bractée membraneuse oblongue,
obtuse, veinée, pubescente, un peu plus longue
que le pédonculé, pedicules cylindriques à une
fleur munis chacun de deux bractées dans
leur partie moyenne, presque droit, tomenteux,
environ d'un quart de la longueur du

pédonculé, bractées presqu'opposées,
linéaires, membraneuses, droites pubescen-
tes, tombant promptement et très courtes.

Calice à cinq divisions ova-
les, aigues, convexes et pubescentes en dehors,
concaves et drapées intérieurement, traversées
par une nervure longitudinale presque droites,
vertes à leur base, d'un blanc jaunatre dans
leur partie supérieure, corolle formée de
cinq pétales oblongs presqu'obtus, légèrement
crenelés à leur sommet, écailleux à leur
base intérieure, presque droits, glabres d'un
jaune pale, un peu plus longs que les divi-
sions du calice, écailles en spatule hypogy-
nes opposées aux pétales, de la couleur de

la corolle, et un peu plus courtes; filets des étamines filiformes, droits avant l'emission du pollen, ensuite contournés, d'un blanc de neige, de la longueur des écailles; anthères arrondies dentés à deux loges creusées de quatre sillons, souvrant sur les sillons latéraux d'un jaune doré, pollen de la couleur des anthères, ovaire ovale tomenteux, blanchatre. Style cylindrique glabre, d'un blanc jaunatre, saillant de plus long que la fleur, stigmate dilaté à cinq lobes de la couleur du Style, noix ovale coriace, relevée de cinq côtes peu saillantes, tomenteuses, de couleur cendrée.

Il fleurit à la fin du printems, les fruits murissent en automne.

cet arbre originaire, selon Aiton, du nord de l'amerique, croit naturellement dans la hongrie, dit ventenat; il a été observé près de constantinople, par Brugniere et olivier.

gordon l'introduisit en angleterre en mil sept cent soixante sept. Aiton directeur du Jardin de Kew en envoya quelques pieds, il y a environ douze ans, à Thouin jardinier du jardin des plantes de Paris, et à cels cultivateur qui l'ont propagé avec succès, l'un dans le jardin des plantes, et l'autre dans sa pépiniere d'arcueil

parmi les individus qui existent dans ces deux jardins, il n'en est aucun qui soit franc de pied, tous ont été

greffés sur le tilleul de hollande, neanmoins
ils croissent avec autant de vigueur que s'ils
etoient dans leur pays natal, quelques uns
d'entre eux ont fleuri et fructifié en l'an six
ou l'an sept de la république. Thouin a
semé leurs graines qui ont parfaitement
levées, et nous pouvons espérer que cette
espece interressante embelira bientot
les jardins des amateurs; elle presen-
tera plusieurs avantages qui lui feront
sans doute donner la préférence sur les
autres Tilleuls. les feuilles plus épaisses et
plus charnues, resistent mieux aux chaleurs
de l'été, elles procurent par leur situation
verticale, un abri impenetrable aux ardeurs

du soleil, la blancheur de leur surface
inferieure, le vert sombre de leur sur-
face supérieure, et la couleur dorée des
fleurs, forment un contraste qui charme
la vue. nous pouvons encore ajouter que
les fleurs sont plus nombreuses, que dans
les autres espèces; quelles répandent une
odeur plus suave, et quelles durent plus long-
tems.

l'interieur de l'ecorce fournit aux
pecheurs de suède, la matière pour faire
des nasses, pour prendre le poisson, et
aux bergers de la carniole et de quelques
autres contrées, de quoi fabriquer une
toile grisatre grossiere, mais qui leur

sert à les mettre à l'abri des injures de l'air ; la seve du Tilleul est aussi abondante que celle du Bouleau et de l'érable, de celebres naturalistes et chimistes pensent qu'on pourroit par des ébullitions et des clarifications repetées, en extraire du sucre.

Les habitans de la suede, de la norvège, de la carniole, de la suisse rassemblent et ramassent avec soin les feuilles du Tilleul pour leur servir à la nourriture des bestiaux ; ils les leur donnent également ; mais linné a observé qu'elles communiquoient une mauvaise qualité au lait des vaches.

les fleurs de Tilleul contiennent la liqueur précieuse, dont les abeilles composent leur miel. cette matière est très abondante en Lithuanie, parce qu'il existe une très grande quantité de Tilleuls dans cette partie de la pologne. cependant on a observé en France que, lorsque les ruches etoient près de Tilleuls, et que ceux ci etoient en fleurs, les abeilles, qui sont très gour-mandes du suc de ces fleurs, etoient su-jettes pendant ce tems à la dyssenterie, maladie qui en fait beaucoup perir, et que cette maladie cessoit lorsque les fleurs etoient passées, et que les abeilles alloient plus butiner sur des Tilleuls. il peut se

faire que les abeilles domestiques soyent plus délicates, que celles de la pologne qui sont en grande partie sauvages, et habitent les forets.

le bois de Tilleul est blanc et leger; il n'a pas beaucoup de dureté, mais il est liant, et il n'est pas trés sujet à être piqué des vers. les menuisiers en font quantité d'ouvrages legers; les tourneurs le recherchent, et les sculpteurs le préferent à tout autre, quand le noyer leur manque. (voyez l'ouvrage de michaux sur les arbres forestiers de l'amérique septentrionale. vol premier, pages 175 = 181 = 185 =)

quand on a mis les tilleuls rouir

ou tremper dans l'eau, leur ecorce se détache en lames minces, on en fabrique des cordes qui s'employent à Paris pour tirer l'eau des puits.

Les fleurs de Tilleuls en infusion sont recommandées en mélecine pour les affections du cerveau, contre l'épilepsie, les vertiges et les etourdissements. L'ecorce et les feuilles de cet arbre passent pour être détersives et apéritives, et les semences pour être astringentes, on en fait respirer par le nez pour arrêter les hémorragies de cette partie.

On leve l'ecorce des Tilleuls et des muriers pour d'autres usages, on

choisi les Tilleuls agés depuis huit jusqu'à seize ans, et on pourroit aussi en lever sur de plus gros, dans le cas ou l'écorce ne seroit pas galeuse.

on abat ces arbres à la fin de may ou au commencement de Juin, lors qu'ils sont en grande seve, on choisi même un tems chaud et humide, afin que l'écorce se leve plus facilement; il faut (disent les ouvriers) que le vent soit alors à la sève. l'écorce se leve aussitot que les arbres sont abbatus, afin qu'elle soit moins adhérente au bois.

cette écorce peut se lever également sur le tronc et sur les branches qui portent un pouce de diamètre au petit bout. on en

leve quelque fois sur des branches plus
menues, mais celle ci ne peut servir qúà
faire des liens.

pour lever l'ecorce du Tilleul et
du murier, on la fend dans sa longueur et
on la détache avec un os taillé en pied de bi-
che; aussitot qúon a levé un bout de l'ecorce,
on achieve de la détacher, on la tire avec
la main.

quand l'ecorce est levée on l'etend
sur la terre pour la faire secher, et on en
met deux ou au plus trois lanieres, les
unes sur les autres.

quand cette ecorce est seche,
on la met en bottes; pour cet effet on

met deux perches au milieu d'un cent de lanieres décorcé; pour les assujetir droites, et ensuite on les lie avec quatre liens. on conserve les bottes dans un endroit frais et sec, pour les vendre aux cordiers qui en font des cordes à puits, dont l'usage est si connu.

quand les cordiers veulent employer cette écorce, ils la mettent tremper dans l'eau, et en peu de tems les feuillets corticaux qui forment son epaisseur se séparent aisement les uns des autres. les meilleures écorces sont les plus interieures, celles du dehors qui sont trop grossieres pour en faire des cordes, sont vendues pour en

faire des liens qui servent à lier les gerbes de paille, c'est aussi pour cet usage qu'on leve quelque fois l'ecorce des menues branches.

les filleuls dépouillés de leur écorce, se vendent suivant leur grosseur, savoir, les plus gros aux tourneurs qui achetent aussi les plus grosses perches, les moins grosses se vendent aux vignerons ou aux jardiniers, pour servir d'échalats ou de perches à palissons, enfin les plus menues qui proviennent des petites branches, servent aux paysans pour ramer les pois, les feves &c.

relativement à la qualité du

bois de cet arbre, celui de lespece la plus estimée est le tilleul de nos bois à petites feuilles : ce tilleul a cet avantage quil parvient à une grande hauteur sans se creuser, cest pourquoi on en livre dans nos ports de mer de gros troncs, pour en faire les lignes de lavant des Batimens de mer. quant aux autres pieces de Sculpture on préfère ceux qui sont moins gros. on estime ceux dont le bois nest pas parfaitement blanc. toutes les especes de Tilleuls semploye à faire des ouvrages de tour, on en debite en planches pour les legers ouvrages de menuiserie, mais quand le tilleul à petites feuilles a pris sa croissance dans

un terrain plus sec que humide, et qui a beaucoup de fonds, il peut fournir des poutres, qui sont bien loin cependant de valoir celles de chêne.

Il y a dans nos forets des tilleuls à petites feuilles dont le bois est très ferme; quand ces arbres ont crû dans des terrains qui ne sont pas trop humides, leur bois n'est pas d'un grand blanc, la couleur en est d'un roux un peu pâle. les plus gros peuvent être débités en bois quarré en fournir des poutres, mais communément on vend toutes les especes de Tilleuls en plateaux, que l'on vend aux Sculpteurs qui travaillent pour les batimens, ou les

vend aussi aux tourneurs pour en faire de petits barils, dans lesquels les chasseurs conservent leur poudre à tirer. souvent les boisseliers les achetent pour les faire travailler en sabots, enfin on les debite en planches de differentes longueurs et epaisseurs, pour l'usage des menuisiers, ou en merrain pour faire des tonnes pour les marchandises seches.

c'est le tilleul qui a servi a faire l'experience de physique vegetale, par laquelle on a prouvé que de la tête d'un arbre, on peut en faire les racines, et des racines la tête.

on peut élever les tilleuls de

semences. si on conserve la graine que
pour ne la mettre en terre qu'au printems,
elle ne levera souvent que dans la seconde
année, mais si on la mêle aussitot qu'elle
est mure avec du sable ou de la terre, pour
la semer au printems suivant, elle levera
souvent dés la première année.

comme les filleuls élevés
de semences sont longtems à parvenir
à une grandeur convenable, pour être
plantés en avenues, les jardiniers ont
la coutume de les élever de marcottes;
pour cet effet, ils coupent au ras de terre
un gros filleul, alors la souche pousse
une quantité de jets vigoureux, et en

recouvrant ensuite cette souche avec de la terre, tous ces jets poussent des racines, et fournissent du plant en abondance.

Les tilleuls se plaisent presque partout dans les terres qui ont beaucoup de fond, plus légères que fortes, et un peu humides.

Il vient d'une grosseur prodigieuse dans les terres argilleuses mêlées de sable. J'en ai vu que quatre hommes avoient peine à embrasser. Il ne devient pas gros dans les terrains secs arides et pierreux; il s'accommode bien mieux des terrains fort humides, mais son bois n'y est pas à beaucoup près aussi bon que dans les sables gras, ou dans la terre

Tranche.

cet arbre placé dans un terrain qui lui convient, s'élève à une grande hauteur. Ray parle d'un tilleul qui, sur trente pieds de tige, avoit quarante huit pieds de circonférence. Thomas Brown fait mention d'une autre tilleul, qui avoit quarante cinq pieds de circonférence à un pied et demi de terre, et soixante quinze pieds de hauteur.

explication de la planche.

rameau de grand. nat.

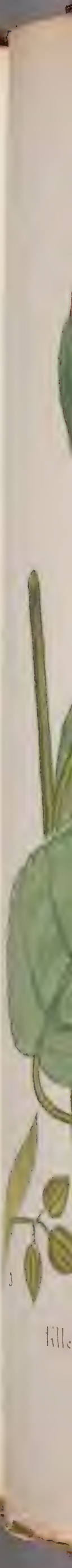
1 fleur entière.

2 calice renversé, un pétale et un nectaire, quelques etamines, pistil.

3 fruit.

4 fruit coupé transversalement.

5 graine.



Tilleul argenté, Tilia rotundi folia.

Thé bou

Thea Bohea.

classe polyandrie, ord monogynie. (Lin)

fam. nat. les Orangers ..... (Juss)

nom gal.

arbrisseau de quatre à cinq pieds de hau-
teur, trone branchu presque cylindrique, à
branches alternes, et placées sans ordre régu-
lier, un peu roides et tirant sur la couleur
cendrée, feuilles alternes vertes, oblongues
ou ovales, dentées en scie sur leurs bords,
echancrées à leur sommet, de consistance
ferme, surface lisse, pédonculées situés

aux aisselles des feuilles solitaires, ou deux
à deux recourbés unilores, stipulacés, fleurs
blanches polypetales; le fruit est une capsule
coriace à trois loges, et à trois graines, dont une
ou deux avortent quelque fois.

Le thé n'étoit pas connu en europe
au commencement du dix septieme siecle, on
assure que vers ce tems des aventuriers hollan-
dais, sachant que les chinois faisoient leur
boisson ordinaire avec les feuilles d'un arbuste
de leur pays, voulurent essayer s'ils feroient
quelque cas d'une plante européne, à la
quelle on supposoit de très grandes vertus,
et s'ils voudroient la recevoir comme objet
de commerce; ils leur porterent de la sauge

plante que l'école de salerne vantoit autre-
fois, comme un puissant preservatif contre
plusieurs sortes de maladies.

les chinois payerent la sauge
avec du Thé, que les hollandois rapporte-
rent en europe ; mais l'usage de la plante
européene ne dura pas longtems à la chine,
et la consommation du Thé augmenta
chaque jour dans nos climats, on ignore
l'époque, et les motifs qui engagerent les
chinois à se servir du Thé infusé, il est
probable que leur premiere intention
fut de corriger l'eau, qu'on dit être sau-
matre, et de mauvais goût, dans plusieurs
parties de la chine. en seize cent quarante-

et me, Tulpius médecin hollandois fit le premier connoître cette plante, dans une dissertation qui en donna, en seize cent cinquante-sept. Jonequet médecin français l'appelle herbe divine et la compare à l'ambroisie. En seize cent soixante dix neuf Cornelius Bontekoë médecin hollandois, publia un traité sur le Thé, le café, et le chocolat, il s'y déclare le partisan du Thé, et il assure que cette boisson ne pouvoit faire aucun mal à l'estomac, quand même on en prendroit deux cent tasses par jour; mais il faut observer qu'il étoit premier medecin de l'électeur de brandebourg, et que son opinion n'étoit pas indépendante de la politique

hollandaise, plusieurs de ses compatriotes
allerent encore au dela de ces éloges, ils en
firent un remede universel.

comme les feuilles du Thé lui
sont d'abord rares, et peu connues, plusieurs
personnes croient avoir trouvé en France
et en europe ce qu'on alloit chercher bien loin;
ainsi Simon Pauli, nous donna le premier
royal (myrica gale) pour le veritable Thé
de la chine, d'autres trouvoient les vertus
merveilleuses du Thé, dans les plantes de
nos contrées telles que l'origan, la veroni-
que, le myrte, la sauge, l'aigremoine &.
mais on a fini par accorder la préférence
au veritable thé de la chine, et du Japon.

Linné fit tous ses efforts pour
procurer cet arbrisseau à l'europe ; il en sema vingt
fois les graines sans succès. Osbeck en avoit
apporté un pied de la chine, mais etant en deçà
du cap de bonne esperance, un tourbillon de
vent qui s'éleva tout à coup, emporta le pied
de thé de dessus le gaillard d'arrière, et le
jetta dans la mer. Ekgerstrom apporta
au jardin d'upsal deux arbrisseaux pour être
le vrai thé, mais lorsqu'ils fleurirent, on
reconnut que c'étoit le camelia; quelque tems
après on etoit parvenu avec de grandes dif-
ficultés, à en apporter jusqu'à gothembourg. les
matelots empressés de descendre à terre,
mirent le soir le thé sur une table, dans

la chambre du capitaine, pendant la nuit les rats du batiment le mirent tellement en pieces quils en mourut; enfin linné engagea le capitaine ekeberg a en mettre des semences fraiches dans un pot rempli de terre, au moment ou il feroit voile de la chine, afin que pendant le voyage, lorsque le vaisseau auroit passe la ligne, elles pussent germer. ce moyen reussit fort bien, et le navire etant arrivé a Gotthembourg, toutes les graines leverent. la moitié fut envoyée à upsal et perit dans le transport. le capitaine y apporta l'autre moitié, le trois octobre mil sept cent soixante trois. les cotyledons ou feuilles seminales etoient encore adhérentes à

chacun de ces pieds, et la suède se glorifie d'avoir fait connoitre à l'europe le véritable thé de la chine.

il n'y a pas encore cent ans que la compagnie des Indes anglaise ne vendoit pas annuellement plus de cinquante mille livres pesant de Thé, et en outre il n'en etoit importé en contrebande, qu'une petite quantité. aujourdhuy les ventes de la compagnie sélé-vent à vingt millions pesant de livres, ce qui en moins d'un siecle, fait une augmentation de quatre cent fois la même quantité.

on est partagé sur les avantages et les dangers d'un usage habituel, et journalier du Thé en infusion. quelques

auteurs le condamnent, comme pernicieuse,
d'autres au contraire en font le plus grand
éloge. il est difficile au reste, sans louer ni
décrier entièrement cet usage, de déterminer
jusqu'à quel point, il peut être utile ou nuisible.
beaucoup de personnes différentes de sexe,
d'âge de tempérament en font usage avec
confiance pendant le cours d'une longue
vie, d'autres au contraire en éprouvent
plusieurs inconvéniens.

les expériences chimiques
qu'on a pu faire sur cette plante, ne peuvent
pas nous fournir des notions exactes. les
parties qui peuvent produire des effets
opposés nous échappent, et l'analyse ne

nous en décele que les parties les plus
grossieres, le docteur Coakley mit dans une
infusion d'excellent Thé bou, et Thé vert, deux
drachmes de chair de boeuf frié de puis deux
jours, il en mit autant dans de l'eau simple;
celle ci entra en putrefaction dans quarante
huit heures, et l'autre n'y entra qu'environ
soixante douze heures après; il est evident que
le Thé a une vertu astringente et antiputride
sur la fibre d'un animal mort; il injecta dans
la cavité de l'abdomen, et dans le tissu cellulaire
d'une grenouille vivante, environ deux
drachmes de l'eau odorante distillée du Thé
vert, en vingt minutes une des pattes de
derriere de la grenouille parut fort alterée,

il survint bientot après une perte totale de mouvement, et de sensibilité. l'allection du membre dura pendant quatorze heures, et l'engourdissement universel d'une environ neuf heures, après quoi l'animal recouvra par dégrés sa premiere vigueur. il injecta quelques gouttes de l'eau distillée odorante sur les nerfs sciatiques mis à nud, ainsi que dans la cavité de l'abdomen d'une autre grenouille; dans l'espace d'une demie heure, les extrémités devinrent paralytiques et insensibles, et environ une heure après elle mourut. dans ces deux cas, le residu de la distillation n'a jamais produit un effet sensible, ce qui semble

prouver que les parties relachantes ou sedatives du Thé, dépendent beaucoup de ses principes volatils odorans, qui abondent surtout dans le thé vert, dont le parfum est plus exalté.

le plus grand nombre des personnes qui jouissent d'une bonne santé, n'est souvent pas sensiblement affectée par l'usage du Thé ces personnes elles le regardent comme un restaurent agréable, qui les rend propres au travail, et retablit leurs forces épuisées. il y a des exemples de gens

qui encore l'ait usage depuis l'enfance
jusqu'à la vieillesse, qui ont toujours me-
né une vie active, et qui ne se sont jamais
apperçus que le constant usage du Thé
leur fut nuisible, d'autres au contraire d'une
complexion moins robuste se sentent agités
leur main est moins ferme pour écrire, ou
pour tout autre exercice qui exige de la
precision dans les mouvemens, lorsqu'ils
ont pris du Thé à déjeuner, il s'en trouve
qui ne sont point incommodés d'en pren-
dre le matin, mais si elles en boivent
après dîner, elles éprouvent des agita-
tions, et une espèce de tremblement in-
volontaire, en général les tempéramens

délicats souffrent du fréquent usage du
thé ;

les chinois préparent un extrait
de Thé, qu'ils débitent comme une médecine
dissoute dans une grande quantité d'eau,
et lui attribuent plusieurs effets merveilleux
dans les fièvres et autres maladies, quand
ils veulent procurer une transpiration
abondante ; ils fabriquent quelquefois
cet extrait en petits gâteaux, qui ne sont
pas plus grands qu'une pièce de six sols,
ou en rouleaux d'une longueur considé-
rable.

Kaempfer croit que le Thé fraîche-
ment cueilli, nuiroit à ceux qui le prendroient

il ajoute que la torrefaction nôte pas entièrement aux feuilles leur qualité narcotique, et quelle ne se perd qu'avec le tems. les Japonois n'en font usage qu'au bout de dix mois, et encore le mêlent avec du vieux thé.

cet arbrisseau devenu très commun dans les jardins de botanique en europe, a été cultivé par les chinois et par les Japonois de tems immemorial. Koempfer nous apprend que ces peuples ne lui reservent aucun terrain particulier, et qu'il est cultivé dans les campagnes, sans avoir egard au sol.

dans le nord de la France

il ne demande que l'orangerie, il passera en même en pleine terre les hivers doux, il n'y a plus aucun doute que dans l'intérieur, et dans le midi de la France exposé au sud et dans un bon sol, il n'y reussit parfaitement. il préfère une terre douce, substantielle, ni trop compacte, ni trop légère, pendant l'été il est mieux placé dans une exposition à demi ombragée, que en plein soleil. on le multiplie par les marcottes, par les boutures, et par leurs rejettons quand ils en donnent dénracinés, les premiers sont longtems à faire des racines, les boutures reussissent assez facilement, étant faites au printems

à la Chine on met plusieurs se=
mences dans un trou, à quatre ou cinq
pouces de profondeur, et à certaine dis=
tance les unes des autres; ces graines
contiennent une grande quantité d'huile
qui devient rance en peu de tems, après
on germe tel la cinquième partie; dans
l'espace d'environ sept ans le thé par=
vient à la hauteur d'un homme; mais
comme dans cet état il ne porte que peu
de feuilles, et qu'il croît lentement, on le
rabat: cette opération donne naissance
à un grand nombre de rejettons, et par=
conséquent de feuilles, l'été suivant les
propriétaires font abondamment de thé:

mages. quelques uns different à les
rabattre jusqu'à ce qu'ils soyent parvenus
à leur dixieme année.

lors de la saison propre à la
recolte des feuilles du Thé, on loüe des
ouvriers qui, accoutumés à ce travail qui
leur fournit le moyen de vivre, sont très
prompts et très habiles à remplir cette
tache, ils ne les arrachent pas par poignées,
mais une à une, en observant de grandes
precautions; quelque minutieux que ce
travail puisse paroitre, ils en ramassent de-
puis quatre, jusqu'à dix et quinze livres
par jour, la premiere saison ou on
cueille ces feuilles, correspond à la fin de

notre hémisphère on leur donne le nom de
fiekitsjaa ou thé en poudre, parce qu'on
les pulverise, et qu'on les met tremper
dans l'eau chaude, ces jeunes feuilles très
tendres, n'ont que quelques jours de pous-
se lorsqu'on les cueille, et eu égard à leur
rareté et leur prix, elles sont réservées pour
les princes, et les gens riches, cette espèce
est connue sous le nom de thé impérial,
on donne aussi ce nom à une variété de
thé qui croît auprès d'Udsi petite ville
du Japon; dans le territoire de cette petite
ville, on voit une montagne agréable
qui porte le même nom, elle passe pour
avoir le terrain, et l'exposition les plus

favorables à la culture du Thé, aussi
est elle environnée de haies qui la ferment,
et entourée d'un fossé fort large pour
plus grande sureté, ces arbrisseaux forment
sur cette montagne un plan regulier,
espacé par des allées. il y a des personnes
préposées pour veiller sur ce lieu, et garantir
les feuilles de la poussiere, et des injures
de l'air, les ouvriers qui doivent en cueillir
les feuilles, quelques semaines avant de
commencer cette besogne, s'abstiennent
de tout ce qui pourroit porter aux feuilles
le plus léger dommage, ils les cueillent
avec l'attention la plus scrupuleuse. on
prepare ensuite cette variété de thé impe-

rial, et il est escorté par le surinten-
dant des travaux de cette montagne, avec
une forte garde, et un nombreux cortege
jusqu'à la cour de l'empereur, et sert pour
l'usage de la famille impériale.

La seconde recolte se fait dans le
commencement du printems, quelques unes
de ces feuilles à cette epoque ont atteint leur
perfection, d'autres ne sont pas encore arri-
vées à leur entière croissance, mais coupent
dans on les cueille toutes indifféremment,
et après on les trie, et on les assorti dans
différentes classes, suivant leur age,
leur proportion, et leur bonté, on sépare
avec un soin particulier les plus jeunes

et on les vend souvent pour le thé impé-
rial.

Le thé cueilli dans ce tems, s'appele
Foutsjaa ou thé chinois parce qu'on fait
une infusion, et qu'on le prend à la manière
chinoise; il est partagé par les negotiants
et les marchands en quatre sortes, qu'ils
distinguent par autant de dénominations.

La troisième et dernière recolte
se fait vers le milieu de l'été, lorsque les
feuilles sont touffues, et qu'elles sont par-
venues à leur entière croissance. cette
sorte de Thé appellée Bantajaa, est la plus
commune, elle est réservée pour le peuple.
les chinois en quelques endroits employent

un moyen singulier pour cueillir les
feuilles des Thés, situés sur le revers des
montagnes, dans les lieux escarpés, ou il est
dangereux, et souvent impossible dapprocher;
ils agacent et irritent une espece de grand
singe qui les habitent.

ces animaux cassent les bran-
ches des Thés pour se venger, alors on les
ramasse aisement, et on en cueille les feuilles.
quelques peintures grossieres de cette contrée,
semblent confirmer cette anecdote, dailleurs
rapportée par des gens dignes de foi.

au japon il y a des batimens
publics, des cabarets à Thé pour le préparer,
toutes les personnes qui n'ont pas les commo-

dités convenables, ou qui manquent de l'Intelli-
gence nécessaire pour cette opération, peuvent
y porter les feuilles à mesure quelles sechent.

ces batimens contiennent depuis
cinq jusqu'à dix ou vingt petits fourneaux,
hauts d'environ trois pieds; chacun deux porte
une platine en fer large et platte, ronde ou
quarrée, attachée sur le côté qui est au dessus
de la bouche du fourneau, ce qui garantit
tout à la fois louvrier de la chaleur du
fourneau, et empêche les feuilles de tomber.

des ouvriers assis autour dune
table longue et basse, couverte de nattes sur
les quelles on met les feuilles, sont occupés
à les rouler; la platine de fer etant échauffée

jusqu'à un certain degré, par un petit feu allumé dans le fourneau qui est dessous, on met sur cette platine quelques livres de feuilles nouvellement cueillies. ces feuilles fraîches et pleines de sève pétillent, quand elles touchent la platine, et c'est l'affaire de l'ouvrier de les remuer avec toute la vivacité possible et avec les mains nues, jusqu'à ce qu'elles deviennent si chaudes, qu'il ne puisse pas aisément en supporter la chaleur; alors il enlève les feuilles avec une espece de pelle assez ressemblante à un éventail, et les jette sur des nattes; ceux destinés à les mêler en prennent une petite quantité à la fois, les roulent dans leurs mains, et dans une

même dévection, tandis que d'autres les
éventent continuellement, afin qu'elles
puissent se refroidir le plus tot possible,
et conserver leur frisure plus longtems.

ce procédé est répété deux
ou trois fois ou plus souvent, avant qu'on
mette le thé dans les magazins, afin de
dissiper toute l'humidité des feuilles, et
quelles puissent conserver plus parfaitement
leur frisure, à chaque répétition on chauffe
moins la Platine, et cette operation s'éxecute
plus lentement et avec précaution; alors
le thé est trié et déposé dans le magazin
pour l'usage domestique, et pour l'exportation.
comme les feuilles du thé Pekoi ou —

impérial doivent être ordinairement reduites en poudre avant qu'on en fasse usage, elles doivent être extrêmement seches; quelquefois de ces feuilles étant cueillies fort jeunes tendres et petites, on les plonge d'abord dans l'eau chaude et les en ote sur le champ, et on les fait secher sans les rouler. les gens de la campagne ne prennent pas tant de précautions, ils préparent leurs feuilles dans des vases de terre, cette operation toute simple repond à toutes les autres, leur occasionne moins d'embarras, de dépenses, et leur donne le moyen de le vendre moins cher. pour completer la préparation de celui qu'on destine à être exporté, on le

tire des vases ou on lavoit enfermé, et on
le seche une seconde fois à un feu doux,
afin quil soit dépouillé de toute lhumidité
qui pourroit sy trouver encore, ou quil auroit
pu contracter depuis la premiére operation.

au japon le thé commun est
conservé dans des pots de terre, dont louver-
ture est etroite; mais la meilleure espece de
thé celle dont fait usage lempereur et les
grands de lempire, est renfermée dans
des vases de porcelaine le Bantsax, et le
thé le plus grossier est mis par les gens de
la campagne dans des corbeilles de paille,
faittes en forme de Bards, quils placent
sous le toit de leur maison, près de louver-

ture par ou la fumée s'échappe, et ils simá:
ginent que le Thé n'en souffre aucun dom:
mage.

dans la chine on met le Thé le plus
précieux dans des vaisseaux coniques, sembla:
bles à des pains de sucre, faits de Tutenaque
d'étain ou de plomb, revetus de fines nattes de
bamboux, ou dans des boëtes de bois carrées
et recouvertes de plomb laminé, de feuilles
seches de papier; c'est de cette maniere qu'il
est exporté dans les pays etrangers.

le thé commun est mis dans
des pots, d'où on le retire pour l'empaqueter
dans des boëtes, ou dans des caisses aussitot
qu'il est vendu aux europeens.

on croît communement en france, dit Mr. fougeroux, que les chinois ne nous envoyent le thé qui pour leur usage a deja souffert une infusion; il faudroit que cet arbre fut bien rare dans ce pays, pour que ceux qui en font un commerce immense, le ménageassent à ce point.

ce qui a pu donner lieu a cette fable, c'est peutêtre l'opération de la vapeur de l'eau bouillante, qu'on lui fait subir, et qu'on aura mal à propos pris pour une infusion.

on connoit en général dans le commerce trois variétés de thé vert, et cinq de thé bou.

1.° l'impérial ou fleur de thé, a des feuilles larges découpées d'un vert gai, d'une odeur foible, délicate.

2.° le thé hyshiam ou hi kiong, que nous connoissons sous le nom de thé = hyson, ainsi appelé d'un marchand des indes orientales, le quel est le premier qui l'ait apporté en europe.

ses feuilles sont etroitement roulées, et petites, d'une couleur verte tirant sur le bleu.

3.° le thé singlo ou sanglo qui reçoit son nom, comme plusieurs autres thés, du lieu ou il est cultivé.

4.° le thé soochuen ou sutchong que les

chinois appellent Saatyang ou Sutyam.
il donne une infusion couleur vert jaunatre.

5° le thé camho ou soumlo ainsi appellé
du lieu ou il est récolté, cest un thé qui
a un grand parfum, et une odeur de vio-
lette. son infusion est pâle.

6° le thé congee ou bongso; il a une
feuille assez large, il ressemble au thé
bou par la couleur de la feuille.

7° le thé Pecko ou Patjoë, appellé par
les chinois Backho ou Packho. on le
connoit aux petites fleurs blanches qu'on
y a mêlées.

8° le thé bou commun appelé moji
par le chinois, il a les feuilles d'une seule

couleur, on apporte aussi de la chine une sorte de thé d'une forme différente, et dis-posé en gateaux, ou en boules de diverses couleurs.

explication de la planche.

1 calice et pistil.

2 corolle.

Thé bou, thea bohea.

magnolia bicolore.

magnolia discolor.

classe polyandrie, ord polygynie ... (linn)

fam. nat. les magnoliers ..... (Juss)

nouveau.

ce beau magnolier découvert par Thunberg dans l'Isle de Niphon, est cultivé à la chine et au japon pour la décoration des jardins, et ne tardera pas sans doute à devenir commun en europe, ou il a été introduit il y a quelques années.

il est remarquable parmi toutes les autres espèces, par ses fleurs qui

auroient toute l'apparence du lys blanc, si elles n'étoient de couleur pourpre à l'extérieur.

chacune termine un rameau.

la hauteur de cet arbrisseau est d'environ cinq pieds.

les feuilles ont six pouces de long, et quatre de large un peu au dessus de leur partie moyenne, d'où elles se rétrecissent en pointe vers les deux bouts.

la lame de la feuille accompagne le pétiole jusqu'à la cicatrice des stipules, qui n'a qu'une ligne d'étendue, ce dernier caractère distingue cette espèce du magnolia precia, dont la lame se

femme brusquement sur le pétiole, à un demi pouce de distance de la crénelure.

Les jeunes feuilles du Magnolia discolor, sont un peu velues en dessous, surtout sur les nervures.

Les fleurs ont le pédoncule renflé au sommet.

Le calice a trois folioles longues d'un pouce, et la corolle composée de six pétales, trois ou quatre fois plus longues que les folioles calicinales.

Dans le nord de la France, il faut mettre cet arbrisseau pendant l'hiver en orangerie, pour le mettre à l'abri des gelées, qui lui feroient tort et le endommagent

reçu, mais dans les départemens mari-
times du midi de la France, on peut sans
crainte le mettre en pleine terre, où il de-
vient beaucoup plus beau, et fait un plus bel
effet.

on le multiplie de marcottes,
et même de boutures.

on en voit un bel individu
à la malmaison, au village de Rueil
près Paris.

il fleurit tous les ans au commen-
cement du printemps.

ses belles fleurs font un magni-
fique effet.

explication de la planche.

1. fleur dont on a enlevé les pétales, pour

montrer le calice. les étamines disposées

sur trois rangs autour des ovaires, à dé-

couvert au sommet seulement.

2. ovaire grossi.

3 ovaire coupé transversalement, pour

montrer la cavité qui occupe la graine.

magnolier bicolore, magnolia discolor.

feuille du magnolier bicolore

Tulipier de virginie.

Liriodendron tulipifera.

classe polyandrie, ord. Polygynie -- (Lin)

fam. nat. les magnoliers --- (Juss).

nom vulg.

nous avons deja donné une description de cet arbre avec une planche, dans l'ouvrage de Jaume St. hilaire, intitulé plantes de la france, premiere partie, tome troisieme page 205.

nous avons de plus donné une déscription plus detaillé dans l'ouvrage de michaux, sur les arbres forets.

Vers de l'Amérique septentrionale,

Tome premier page 163, mais nous n'a-

vons pas donné la figure.

dans l'ouvrage de Jaume-

St Hilaire, l'aspect de la fleur n'est pas le

même, que dans l'ouvrage de Duhamel.

... dans ce dernier la fleur est bien

plus complette, et plus facile à reconnoitre;

nous avons cru qu'il étoit à propos

de donner le dessin de la figure qui

se trouve dans l'ouvrage de Duhamel,

et qui donne une idée plus exacte de la

fleur du Tulipier.

explication de la planche.

1. étam.

2 ovaire.

tulipier de virginie , liriodendron tulipifera .

Badiane de la floride.

Illicium floridanum.

classe polyandrie, ord. polygynie ... (linn)

Fam. nat. les magnoliers ... (Juss).

nom vulg.

les badianes renferment des arbres ou

arbustes, qui ont le port des lauriers.

les fleurs dun beau rouge foncé,

ouvertes en rosettes, et dont le centre est

occupé par de nombreux filamens d'un violet

rougeatre, placés en rameaux autour des

ovaires.

cet élégant arbuste exale une

odeur douce agréable, il est cultivé depuis

plusieurs années. ses tiges sélèvent

à quatre ou cinq pieds. elles sont revêtues

d'une écorce brune, un peu rougeâtre.

les feuilles sont simples, alternes

ou alternes, pétiolées, ovales, lancéolées, glabres

à leurs deux faces. très entières, aigues

à leurs deux extrémités, longues d'environ

quatre pouces, sur un pouce et demi de

large, les pétioles courts. les fleurs sont

solitaires, axillaires, pédonculées, les pédoncules

très glabres cylindriques, longs de deux

pouces ou environ, les pétales nombreux,

très ouverts, disposés sur trois ou quatre

rangs, et formant une belle rosette, dont

le diamètre est d'environ un pouce et demi

des ovaires nombreux occupant le centre des étamines.

cet arbuste croît naturellement dans la Floride occidentale, sur les bords de la rivière de St. jean, et aux environs de Pensacola.

explication de la planche.

1. capsules ouvertes en étoiles.

2 Semences.

Badiane de la floride, Illicium floridanum.

Corthergilla à feuilles d'aune.

Corthergilla alnifolia.

classe polyandrie, ord. dygynie (Linn.)

fam. nat. les amentacées ----- (Juss.)

nom vulg.

cet arbuste s'élève peu, il forme des touffes étalées.

ses tiges sont glabres, revêtues d'une écorce brune ou cendrée, très rameuse, les rameaux alternes inégaux, glabres, à leur partie inférieure, chargés à leur sommet d'un duvet court cotonneux, un peu roussâtre.

les

les feuilles sont très variables,
elles ressemblent assez ordinairement
à celles de l'aune, et encore plus à celles
de l'hamamelis.

elles sont alternes, pétiolées,
ovales, cunéiformes, entières à leurs
bords, garnies seulement vers leur
sommet de quelques dents aiguës.

elles sont vertes en dessus,
plus pâles à leur face inférieure, un
peu cotonneuses dans leur premier âge,
longues d'environ deux pouces, sur un
pouce de largeur, légèrement rétrécies,
traversées par des nervures simples,
alternes, saillantes, légèrement pubes-

centes.

les pétioles courts, tomenteux, accompagnés à leur base de deux stipules opposées petites, plus courtes que les pétioles, sessiles, tomenteuses, ovales en coeur,

tantot ces feuilles sont plus courtes, presque rondes, très obtuses, comme tronquées à leur sommet, d'autre fois elles sont oblongues, lanceolées, et aigues.

les fleurs se montrent un peu avant les feuilles, dans les premiers jours du printems, elles forment des épis blanchatres, touffus, terminaux, longs d'un pouce et plus. elles sont sessiles sur l'axe commun

qui les porte, situées chacune dans
l'aisselle d'une écaille concave et pomen-
teuse, composées d'un calice campanulé,
fomenteux, persistant, d'environ quinze
à vingt étamines saillantes, les filaments
très blancs un peu élargis principa-
lement à leur sommet, ouvertes en
ovaire supportant de petites anthères
ovales jaunâtres, à deux-loges.
L'ovaire est ventru bilobé à sa partie
supérieure.

Il lui succède une capsule
fomenteuse à deux lobes, deux loges,
dont la base est environnée par le
calice en cupule, chaque loge contient
une semence osseuse.

col

cet arbuste est originaire de la caroline, il a été découvert par Gardeau, transporté ensuite au Jardin des plantes de Paris, il a très bien reussi, et croît aujourd'huy en pleine terre. il offre au printems des touffes agréables de fleurs à étamines, et de feuilles d'un vert gai, mais qui tombent tous les ans.

explication de la planche.

1. rameau fleuri.

2. l'ovaire, et les deux Stigmates.

3 le calice.

4 la capsule.

5 la même, coupée transversalement.

6 les semences.

forthergilla à f.lles d'aune forthergilla alnifolia.

Dillenia sarmenteux.

Dillenia Scandens.

classe polyandrie, ord. Polygynie -- (Linn)

fam. nat. les magnoliers ..... (Juss)

nom vulg.

arbrisseau dont les tiges s'élevent à quatre et cinq pieds, en se tortillant autour des corps qui sont dans son voisinage.

cette tige est dans la partie inferieure de la grosseur du petit doigt, et recouverte d'une écorce brunatre.

Ses rameaux alternes se tortillent comme elle; ils sont rougeatres dans leur jeune

age, chargés de poils blancs et soyeux, exactement couchés sur leur surface. Les feuilles sont alternes articulées sur un pétiole très court, ovales, oblongues, de deux à trois pouces de longueur, sur dix à seize lignes de largeur, retrécies vers leur base, terminées à leur sommet par une petite pointe, ordinairement très entières, quelque fois munies sur leurs bords, de trois ou cinq dents écartées et très obtuses, qui les font paroître légèrement sinuées; leur surface supérieure d'un vert un peu foncé paroit lisse, glabre, et luisante, quoi que chargée de quelques poils couchés, leur surface inférieure d'un vert plus clair, traversée dans toute sa longueur, par une

nervure un peu saillante, est encore lisse en
apparence, quoi qu'elle porte une plus grande
quantité de poils.

Les fleurs sont solitaires,
presque sessiles au sommet des rameaux, à peu
près de la grandeur d'une rose simple, mais
répandant une odeur très désagréable.

Leur calice est composé de
cinq folioles ovales, lancéolées, aiguës, con-
nées, persistantes, couvertes à l'extérieur de
poils couchés, qui les rendent soyeuses, et d'un
vert blanchâtre.

Leurs pétales au nombre de cinq
, ovales, renversés, rétrécis à la base, ouverts
en rose, d'un beau jaune, sont alternes avec

les folioles du calice, un peu plus longs que

celles ci, et insérés sur l'ovaire.

les étamines sont nombreuses,

elles ont la même insertion que les pétales,

et sont trois fois plus courtes que ceux ci.

leurs filets d'un jaune pâle,

portent à leur partie supérieure, des an-

thères linéaires, obtuses, de la couleur de la

corolle, et qui souvrent en dedans par deux sillons.

les ovaires au nombre de huit ovales, comprimés,

réunis intérieurement à leur base, renfermant

plusieurs rudimens de semences. ils sont

surmontés chacun d'un style cylindrique, blanc

chatre, glabre, de la longueur des étamines, ter-

miné par un stigmate simple. ces styles sont

ouverts en étoile.

il est originaire de la nouvelle Hollande. on le cultive au jardin des plantes de paris, et dans celui de la malmaison.

il fleurit en juin juillet et août, il n'est pas difficile pour la culture, n'y ayant besoin que d'être serré dans l'orangerie pen: dant l'hiver, il paroit susceptible de s'acclimater dans ces départemens meridionaux, car il supporte un ou deux dégrés de froid, sans en souffrir. on le multiplie de marcottes, il prend difficilement de boutures, il n'a pas encore donné de graines en france.

explication de la Planche

1. une etam. de grand. nat.
2. le calice et le pistil,

Dillenia sarmenteux, dillenia scandens.

Bauera rubioïde.

Bauera rubioïdes.

classe Polyandrie, ord. digynie — (Linn.)

fam. nat. plantes indéterminées — (Juss.)

nom. vulg.

la tige de cet arbrisseau, tel qu'il est cultivé
dans les jardins, s'élève à quatre ou cinq
pieds, elle est droite, cylindrique, rameuse,
grosse dans la partie inférieure tout au
plus comme le petit doigt, recouverte d'une
écorce brunâtre.

ses rameaux sont axillaires
opposés, ses feuilles ovales lancéolées,

longues de huit à dix lignes, dentées & labres, et d'un vert foncé en dessus, plus pâles en dessous sont insérées trois à trois, sur un tubercule peu apparent, et chaque groupe étant opposé l'un à l'autre, elles paroissent verticillées.

Les fleurs solitaires, ou quelquefois au nombre de deux à trois dans les aisselles des feuilles, sont portées sur des pédoncules filiformes, pubescens, plus longs que les feuilles.

elles sont composées d'un calice persistant, partagé profondément en six ou huit divisions lancéolées, dentées, aigues, velues en dessous, moitié plus courtes que

les pétales, d'une corolle de six à huit pé-
tales ovales renversés, très ouverts, attа-
chés sur un disque placé entre le calice et
l'ovaire, de couleur rose, et marqués dans
leur milieu, d'une ligne blanchâtre.

La fleur entière quand elle
est épanouie, a environ un pouce de diа-
mètre.

elle fait un joli effet, c'est dom-
mage que ses pétales durent trop peu de
tems, et soyent très caduques.

les étamines sont nombreu-
ses, plus courtes que la corolle, leurs
anthères, portées sur des filamens filifor-
mes, sont ovales, d'un jaune doré, et elles

souvent latéralement

Ovaire est globuleux, sillonné,

velu, blanchâtre, et environné par un disque

un peu saillant.

Il porte deux styles écartés l'un de

l'autre, plus longs que les étamines, et

terminés par des stigmates simples,

obtus.

Les fruits qui succèdent aux

fleurs, sont des capsules globuleuses, enve-

loppées par le calice, surmontées par les

styles, persistant à deux loges, souvrant

au sommet en deux valves, divisées

dans toute leur étendue, renfermant

des semences nombreuses ovales, très

petites, chagrinées, de couleur brune, attachées par un cordon ombilical très court, à un placenta central, moitié plus court que la capsule, dilaté en membranes sur ses bords, qui correspondent à ceux des divisions de chaque valve la cloison en est formée.

le pericarpe des graines est charnu.

cet arbuste est indigène de la nouvelle hollande, où il croît aux environs du port Jackson.

il est cultivé en France, et en angleterre.

on le multiplie de boutures, rejets et de marcottes.

pour

pour que les premières racines, il faut le faire au mois de mars, qui est le tems le plus favorable, sur une couche chaude ou sous chassis.

il demande à être souvent arrosé pendant l'été, et en hiver il faut le mettre à l'abri dans l'orangerie.

ses fleurs paroissent en sept. octobre, et en octobre.

explication de la planche.

un rameau fleuri, de grandeur naturelle.

a. fleur un peu grossie dont on a retranché tous les pétales, excepté un, et presque

toutes les étamines, et les divisions du calice.

2. une étamine vue à la loupe.

Bauera rubioïde
Bauera rubioïdes.

Sparrmannia africana.

Sparrmannia d'afrique.

classe polyandrie, ord monogynie .. (linn)

fam. nat. les Tilliacées -------- (Juss).

nom vulg.

l'arbrisseau de cette espèce que nous avons vu au jardin des plantes de Paris, n'a que sept à huit ans, il s'élève au moins à dix pieds de hauteur, ce qui peut faire croire que dans son pays natal, et lorsqu'il a atteint toute sa croissance, il doit s'élever beaucoup plus haut, et même de venir un arbre de moyenne grandeur.

sa tige est droite recouverte

d'une écorce d'un gris cendré. elle a environ
huit à neuf pouces de circonférence à sa
base, et elle se divise dans sa partie supérieure
en rameaux épars assez étalés, ses plus grosses
branches ont l'écorce comme le tronc, tan-
dis que les jeunes rameaux, de mi à deux ans,
sont encore d'une consistance et d'une couleur
herbacée.

Les feuilles sont éparses, portées
sur des pétioles cylindriques, de trois à six
pouces de longueur, munies dans leur jeunesse
de petites stipules linéaires, grandes comme
la main, échancrées en cœur à leur base,
pointues à leur sommet, crenelées sur leurs
bords, et à trois ou cinq lobes peu profonds,

hérissées de poils courts, relevées en dessus par plusieurs nervures.

Les fleurs sont réunies en une ombelle pédunculée, opposée aux feuilles. il y a cinq ou six bractées principales sous les rayons de l'ombelle, et une plus petite à la base de chaque pédicule particulier.

l'ombelle est formée d'une plus ou moins grande quantité de fleurs.

chaque fleur est portée sur un pédicule de deux pouces de long ou environ, velu, articulé vers les trois quarts de sa longueur; renflé et courbé en bas avant la floraison.

elle est composée d'un calice

de quatre folioles oblongues, lancéolées,
velues en dehors, de la même couleur et
de la même consistance à peu près que les
pétales, de près de moitié plus courts que
ceux ci, d'une corolle de quatre pétales
ovales alongés, un peu crénelés à leur sommet,
cunéiformes à leur base, qui est légèrement
teinte de pourpre, blanes dans le reste de
leur étendue, glabres, insérés sur l'ovaire,
alternes avec les folioles du calice, très ouverts,
d'un grand nombre d'étamines, dont les
filamens sont deux fois plus courts que
les pétales, réunis par leur base en plusieurs
groupes, nombreux et remplis par intervalles
dans leur partie supérieure, ceux de la cir=

conférence sont jaunes, le plus souvent sté-
riles, tandis que les intérieurs sont de couleur
purpurine, et ordinairement les seuls qui portent
des anthères arrondies à deux loges, souvrant
latéralement, enfin d'un ovaire globuleux, velu,
surmonté d'un stile filiforme un peu plus long
que les étamines, terminé par un stigmate
simple, paroissant glanduleux quand on le
regarde à la loupe.

le fruit est une capsule à cinq
angles, à cinq loges, hérissée de soyes droites,
roides, terminées par une épine brillante, droite
et piquante.

il y a dans chaque loge deux se-
mences oblongues, glabres, en forme de carène

sur un de leurs côtés.

cet arbrisseau est originaire du cap de bonne espérance. il a été introduit en france depuis quelques années, et il y est encore rare.

on le cultive au jardin des plantes de Paris, et dans celui de la malmaison.

c'est un arbrisseau d'un aspect fort agréable, il mérite d'être multiplié à cause de la beauté de ses fleurs, qui se renouvellent sans interruption pendant plus de la moitié de l'année, dans une saison où elles sont d'autant plus précieuses, qu'elles sont très rares.

nous avons vu celui du jardin

des plantes, l'aire le plus bel ornement des serres pendant tout l'hiver de dix huit cent neuf à dix huit cent dix, et une grande partie du printems; il a été constamment couvert de superbes bouquets de fleurs qui se sont succedés les unes aux autres, depuis le commencement d'octobre, jus qu'à la fin de may.

sa culture n'est pas difficile. on le met en caisse à fin de pouvoir le rentrer pendant l'hiver, dans la serre tempérée. il se conserveroit peut être bien dans l'orangerie mais on n'est pas encore lorsque, quand il sera plus commun, on le tentera certainement.

avec la precaution de le

couvrir pendant le froid, il sera peut être possible de l'acclimater dans les parties les plus chaudes de nos départemens méridionaux.

comme il fleurit dans la saison froide, il faudra toujours le mettre dans un endroit tempéré, lors qu'on voudra jouir de ses fleurs en hiver.

on le multiplie de marcottes et de Boutures, qu'il faut faire au printems.

jusqu'à présent il n'a pas encore porté de fruits en france.

explication de la planche.

rameau en fleurs de grand. naturelle.

4. une fleur séparée, dont on a retranché tous les pétales, excepté un seul pour faire voir les étamines.

2. un groupe d'étam. réunies par leurs bases

3 le pistil.

Sparmannia d'afrique, Sparmannia africana.

atragène des alpes.

atragene alpina.

classe Polyandrie, ord. Polygynie -- (Linn.)

fam. nat. les renoncules -------- (Juss.)

nom vulg.

les tiges de l'atragène des alpes sont sar-
menteuses, anguleuses, sans appui, elles
restent couchées sur la terre, ou elles s'étendent
et occupent un grand espace, mais lorsqu'elles
trouvent dans leur voisinage des arbrisseaux
ou d'autres corps, elles s'y attachent au moyen
des pétioles de leurs feuilles, s'en servent
pour s'élever à la manière des clematites

et elles prennent ainsi à cinq ou

six pieds de hauteur.

Les feuilles sont opposées,

deux fois fourchues, leur pétiole étant divisé

en trois parties, dont chacune porte trois

folioles lancéolées, grossièrement dentelées,

toujours pubescentes.

Les fleurs sont bleues ou violettes,

quelquefois blanches, solitaires dans

les aisselles des supérieures feuilles, dont

les pétioles persistent, portent sur de

longs pédoncules munis à leur base

de deux bractées opposées. cet arbris-

seau croît dans les alpes de la France,

de la suisse, de l'Italie, en Autriche

on le trouve même en siberie et il fleurit en avril et may. sa culture n'exige aucun soin particulier, on le cultive comme les clematites de pleine terre.

explication de la planche.

un rameau en fleurs.

1. un petale.
2 une etamine.
3 les ovaires, et le style.
4 un ovaire vu separement, et surmonté de son style.

atragène des alpes, atragène alpina

75 pe

NOUVEAU

DU HAMEL

4